PK 644 D GH X /HA
PKQ 644 D GH /HA
PK 644 D GH E X/HA
PK 755 D GH X /HA
PKQ 755 D GH /HA
PK 755D GH E X/HA

FR **Français**

Mode d’emploi
TABLE DE CUISSON

Sommaire

Mode d’emploi,1
Avertissements,4
Assistance,10
Description de l’appareil,13
Installation,29
Mise en marche et utilisation,33
Précautions et conseils,33
Nettoyage et entretien,34
Anomalies et remèdes,35

IT **Italiano**

Istruzioni per l’uso
PIANO

Sommario

Istruzioni per l’uso,1
Avvertenze,3
Assistenza,10
Descrizione dell’apparecchio,12
Installazione,17
Avvio e utilizzo,20
Precauzioni e consigli,20
Manutenzione e cura,21
Anomalie e rimedi,22

ES **Español**

Manual de instrucciones
ENCIMERA

Sumario

Manual de instrucciones,1
Advertencias,4
Asistencia,10
Descripción del aparato,13
Instalación,36
Puesta en funcionamiento y uso,39
Precauciones y consejos,39
Mantenimiento y cuidados,40
Anomalías y soluciones,41

GB **English**

Operating Instructions
HOB

Contents

Operating Instructions,1
Warnings,3
Assistance,10
Description of the appliance,12
Installation,23
Start-up and use,26
Precautions and tips,26
Maintenance and care,27
Troubleshooting,28

PT **Portuges**

Instruções para a utilização
PLANO

Índice

Instruções para a utilização,1
Advertências,5
Assistência,11
Descrição do aparelho,14
Instalação,42
Início e utilização,45
Precauções e conselhos,45
Manutenção e cuidados,46
Anomalias e soluções,47

BE **Deutsch**

Bedienungsanleitung
KOCHMULDE

Inhaltsverzeichnis

Bedienungsanleitung,2
Hinweise,6
Kundendienst,11
Beschreibung Ihres Gerätes,14
Installation,48
Inbetriebsetzung und Gebrauch,52
Vorsichtsmaßregeln und Hinweise,52
Reinigung und Pflege,53
Störungen und Abhilfe,54

BE **Nederlands**

Gebruiksaanwijzing
KOOKPLAAT

Inhoud

Gebruiksaanwijzing,2
Belangrijk,6
Service,11
Beschrijving van het apparaat,15
Het installeren,55
Starten en gebruik,59
Voorzorgsmaatregelen en advies,59
Onderhoud en verzorging,60
Storingen en oplossingen,61

GR **Ελληνικά**

Οδηγίες χρήσης
ΠΆΓΚΟΣ

Περιεχόμενα

Οδηγίες χρήσης,2
Προειδοποίηση,7
Τεχνική υποστήριξη,11
Περιγραφή της συσκευής,15
Εγκατάσταση,62
Εκκίνηση και χρήση,65
Προφυλάξεις και συμβουλές,65
Συντήρηση και φροντίδα,66
Ανωμαλίες και λύσεις,67

TR **Türkçe**

Kullanım talimatları
SETÜSTÜ

İçindekiler

Kullanım talimatları,2
Uyarı,8
Teknik Servis,11
Cihazın tanıtımı,16
Montaj,68
Başlatma ve kullanım,71
Önlemler ve tavsiyeler,71
Servis ve bakım,72
Arızalar ve çözümler,72

UA **Українська**

Інструкція по використанню
Варильна поверхня

Зміст

Інструкція по використанню,2
Запобіжні заходи,9
Допомога,11
Опис приладу,16
Установка,74
Ввімкнення і використання,78
Запобіжні заходи та поради,78
Обслуговування та догляд,79
Усунення несправностей,80

IT

Avvertenze

ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

ATTENZIONE: Lasciare un fornello incustodito con grassi e olii può essere pericoloso e può provocare un incendio. Non bisogna MAI tentare di spegnere una fiamma/incendio con acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma per esempio con un coperchio o con una coperta ignifuga.

ATTENZIONE: Rischio di incendio: non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.

Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo. Non chiudere il coperchio in vetro (se presente) con i bruciatori gas o la piastra elettrica ancora caldi.

L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.

ATTENZIONE: l'uso di protezioni del piano inappropriate può causare incidenti.

ATTENZIONE: In caso di danneggiamento del piano in vetro:
- spegnere immediatamente tutti i bruciatori e eventuali elementi riscaldanti elettrici e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica
- non toccare la superfice dell'apparecchio

GB

Warnings

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Remove any liquid from the lid before opening it. Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

CAUTION: the use of inappropriate hob guards can cause accidents.

“CAUTION: In case of hotplate glass breakage:
- shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply
- do not touch the appliance surface“

FR

Avertissements

ATTENTION : Cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Ne pas faire approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu’ils ne soient sous surveillance constante. Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n’ayant pas l’expérience ou les connaissances indispensables, à condition qu’ils soient sous bonne surveillance ou qu’ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l’appareil en toute sécurité et à condition qu’ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil. Les opérations de nettoyage et d’entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

ATTENTION : Laisser un récipient de cuisson avec de l’huile ou de la graisse sur un foyer est dangereux et risque d’entraîner un incendie. Il ne faut JAMAIS essayer d’éteindre une flamme ou un incendie avec de l’eau ! Il faut éteindre l’appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.

ATTENTION : Risque d’incendie : ne pas laisser d’objets sur les surfaces de cuisson.

Ne jamais nettoyer l’appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Essuyer tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l’ouvrir. Ne pas abaisser le couvercle en verre (s’il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.

Cet appareil ne peut pas être allumé au moyen d’un temporisateur extérieur ou d’un système de commande à distance séparé.

ES

Advertencias

ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se vuelven muy calientes durante el uso. Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados. El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia

o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

ATENCIÓN: Dejar un quemador con grasas o aceites sin vigilancia puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar una llama/incendio con agua, se debe apagar el aparato y cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o con una manta ignífuga.

ATENCIÓN: Riesgo de incendio: no deje objetos sobre las superficies de cocción.

No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Elimine eventuales líquidos presentes sobre la tapa antes de abrirla. No cierre la tapa de vidrio (si existe) cuando los quemadores o la placa eléctrica todavía están calientes.

El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.

ATENCIÓN: el uso de protecciones inapropiadas de la placa de cocción puede provocar accidentes.

ATENCIÓN: Si se dañara la superficie de vidrio:
- apague inmediatamente todos los quemadores y eventuales elementos calentadores eléctricos y desconecte el aparato de la red eléctrica.
- no toque la superficie del aparato.

PT

Advertências

ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização. É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem. Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas. O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

ATENÇÃO: Deixar um fogão com gordura e óleo sem vigilância pode ser perigoso e provocar um incêndio. NUNCA tente apagar as chamas com água. É necessário desligar o aparelho e cobrir as chamas com uma tampa ou com uma manta ignífuga.

ATENÇÃO: Risco de incêndio: não deixe objectos sobre as superfícies de cozedura.

Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

Elimine os líquidos presentes na tampa antes de abri-la. Não feche a tampa de vidro (se presente) se os queimadores ou a chapa eléctrica ainda estiverem quentes.

O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.

ATENÇÃO: O uso de protecções do plano inadequadas pode causar incidentes.

ATENÇÃO: Em caso de danos do plano em vidro:
- Desligue imediatamente todos os queimadores e eventuais elementos de aquecimento eléctricos e desligue o aparelho da rede eléctrica.
- Não toque na superfície do aparelho.

BE

Hinweise

ZUR BEACHTUNG: Bei Gebrauch wird dieses Gerät und alle zugänglichen Teile sehr heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren, die nicht ständig beaufsichtigt sind, von dem Gerät fernhalten. Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt sie werden ausreichend überwacht oder sie wurden in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und haben eine ausreichende Wahrnehmung der mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbewachten Kindern ausgeführt werden.

ZUR BEACHTUNG: Lassen Sie keine Fette oder Öle unbewacht auf dem Herd stehen. Das ist gefährlich und kann einen Brand verursachen. NIEMALS eine Flamme/Brandherd mit Wasser löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke.

ZUR BEACHTUNG: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochstellen liegen lassen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

Trocknen Sie eventuell auf der Herdabdeckung befindliche Flüssigkeiten, bevor Sie sie aufklappen. Schließen Sie die Glasabdeckung (falls vorhanden) nicht, wenn die Gasbrenner oder die Elektroplatte noch heiß sind.

Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden.

ZUR BEACHTUNG: Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann Unfälle verursachen.

ZUR BEACHTUNG: Bei Beschädigung der Glasfläche:
- Sofort alle Brenner und eventuelle elektrische Heizelemente ausschalten und das Gerät vom Stromnetz trennen
- Die Oberfläche des Geräts nicht berühren

BE

Belangrijk

PAS OP: Dit apparaat en zijn bereikbare onderdelen worden tijdens gebruik zeer heet. Zorg ervoor de verwarmende elementen niet aan te raken. Zorg ervoor dat kinderen die kleiner dan 8 jaar oud zijn niet dichtbij het apparaat kunnen komen, tenzij onder constant toezicht. Het huidige

apparaat mag alleen door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen, of zonder ervaring en kennis worden gebruikt, mits ze onder adequaat toezicht zijn, of mits ze zijn onderricht m.b.t. het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de betreffende gevaren. Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen. De reinigings- en onderhoudshandelingen mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij onder toezicht.

PAS OP: Het kan gevaarlijk zijn een fornuis met vet of olie onbewaakt te laten. Er kan brand ontstaan. U moet NOOIT proberen een vlam/brand te blussen met water. U dient daarentegen het apparaat uit te schakelen en de vlam te bedekken met bijvoorbeeld een (blus)deken.

PAS OP: Brandgevaar: laat nooit voorwerpen op het kookoppervlak liggen.

Gebruik nooit huishoudapparaten met stoom of hoge druk voor het reinigen van de kookplaat.

Verwijder eventuele geknoeide vloeistoffen van de dekplaat voordat u hem opent. Doe het glazen deksel (waar aanwezig) niet omlaag als de gasbranders of de elektrische plaat nog warm zijn.

Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer of door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.

PAS OP: het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermingen kan ongelukken veroorzaken.

PAS OP: In het geval van beschadiging van de glazen plaat:

- doe onmiddellijk alle branders uit en eventuele elektrische verwarmingselementen, en schakel het apparaat los van het elektriciteitsnet
- raak het oppervlak van het apparaat niet aan.

GR

Προειδοποίηση

ΠΡΟΣΟΧΉ: Η συσκευή αυτή και τα προσβάσιμα μέρη της καθίστανται πολύ θερμά κατά τη χρήση.
Θα πρέπει να προσέχετε και να αποφεύγετε να αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία.
Κρατάτε μακριά τα παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών ή να τα επιτηρείτε συνεχώς.
Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά μεγαλύτερα των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώση αν βρίσκονται υπό κατάλληλη επιτήρηση ή αν έχουν εκπαιδευτεί στη χρήση της συσκευής με τρόπο ασφαλή και αν αντιλαμβάνονται τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Οι ενέργειες καθαρισμού και συντήρησης δεν πρέπει να διενεργούνται από τα παιδιά χωρίς επιτήρηση.

ΠΡΟΣΟΧΉ: Είναι επικίνδυνο και μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά αν αφήσετε φούρνο αφύλακτο με λίπη και λάδια.
Δεν πρέπει ΠΟΤΕ να προσπαθείτε να σβήσετε μια φλόγα/πυρκαγιά με νερό, αλλά θα πρέπει να σβήσετε τη συσκευή και να καλύψετε τη φλόγα, για παράδειγμα, με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.

ΠΡΟΣΟΧΉ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην αφήνετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ατμοκαθαριστές ή μηχανήματα καθαρισμού σε υψηλή πίεση για τον καθαρισμό της συσκευής.

Απομακρύνετε ενδεχόμενα υγρά που υπάρχουν στο καπάκι πριν το ανοίξετε. Μην κλείνετε το γυάλινο καπάκι (αν υπάρχει) όσο οι καυστήρες αερίου ή η ηλεκτρική εστία είναι ακόμα θερμά.

Η συσκευή δεν είναι desitnato να τεθούν σε λειτουργία με τη βοήθεια ενός εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ένα απομακρυσμένο σύστημα ελέγχου.

ΠΡΟΣΟΧΉ: η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών για την επιφάνεια μαγειρέματος μπορεί να προξενήσει ατυχήματα.

ΠΡΟΣΟΧΉ: Σε περίπτωση βλάβης της γυάλινης επιφάνειας:
- σβήστε αμέσως όλους τους καυστήρες και ενδεχόμενα ηλεκτρικά θερμαντικά στοιχεία και αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο
- μην αγγίζετε την επιφάνεια της συσκευής

TR

Uyarı

DİKKAT: Bu cihaz ve erişilebilen bölümleri, kullanım sırasında çok sıcak olur.
Dikkat etmek ve ısıtılan parçalara dokunmaktan kaçınmak gerekir.
Eğer sürekli olarak gözetim altında değiller ise, 8 yaşından küçük çocukları uzak tutunuz.
Bu cihaz, eğer uygun şekilde gözetim altında bulunuyorlar ise veya güvenli şekilde cihazın kullanımı hakkında eğitim almışlar ise ve ilişkin tehlikeler göz önünde bulundurulur ise, 8 yaşından itibaren çocuklar ve fiziksel, duyusal veya mental kapasitelerden yoksun veya tecrübe ve bilgi sahibi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar, cihaz ile oynamamalıdır. Temizlik ve bakım işlemleri, denetimsiz olarak çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

DİKKAT: Gres yağları ve yağlar ile korumasız küçük bir fırın bırakmak, tehlikeli olabilir ve bir yangına neden olabilir.
Bir alevi/yangını su ile söndürmeye çalışmak ASLA gerekmez, ancak cihazı kapatmak ve örneğin bir kapak veya ateşe dayanıklı bir kapak ile alevin üzerini örtmek gerekir.

DİKKAT: Yangın riski: pişirme yüzeyleri üzerinde nesneler bırakmayınız.

Cihazı temizlerken asla buharlı yada yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayınız.

Açmadan önce, kapağın üzerinde mevcut olan muhtemel sıvıları temizleyiniz. Cam kapağı (mevcut olduğu durumlarda) gaz brülörleri ya da elektrikli levha hala sıcakken kapatmayınız.

Cihaz, harici bir süre ölçer veya ayrı uzaktan bir kumanda sistemi aracılığıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.

DİKKAT: uygun olmayan ocak koruyucularının kullanılması, kazalara neden olabilir.

DİKKAT: Cam ocak düzleminin zarar görmesi halinde:
- tüm brülörleri ve muhtemel elektrikli ısıtma elemanlarını derhal söndürünüz ve cihazın elektrik şebekesinden bağlantısını kesiniz
- cihazın yüzeyine dokunmayınız

UA

Запобіжні заходи

УВАГА! Під час роботи цей прилад, а також його доступні частини нагріваються до високих температур. Слід бути особливо обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Діти віком до 8 років мають знаходитися на небезпечній відстані від приладу, якщо неможливо забезпечити постійний контроль над ними.
Дозволяється користування цим приладом дітьми віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або особами без належного досвіду і знань, якщо вони перебувають під постійним контролем або проінструктовані щодо правил з небезпечного користування приладу і усвідомлюють ступені ризику. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Операції з очищення і догляду не повинні виконуватися дітьми без належного контролю.

УВАГА! Небезпечно залишати без нагляду плити з жиром або олією, тому що це може призвести до пожежі.
НІ В ЯКОМУ РАЗІ не слід намагатися погасити полум'я/пожежу водою. Необхідно вимкнути прилад і накрити полум'я, наприклад, кришкою або вогнетривким покривалом.

УВАГА! Небезпека пожежі: не залишайте речі на варильних поверхнях.

Забороняється використання апаратів для очищення парою або високим тиском.

Витріть насухо всі наявні на кришці рідини, перш ніж відкрити її. Не закривайте скляну кришку (якщо вона наявна), якщо газові пальники або електричні конфорки залишаються нагрітими.

Не передбачено увімкнення приладу за допомогою зовнішнього таймеру або окремої системи дистанційного керування.

УВАГА! використання невідповідних захисних пристроїв варильної поверхні може призвести до нещасних випадків.

УВАГА: У разі поломки скла плити:
- негайно вимкнути всі конфорки і будь-які електричні нагрівальні елементи і відключіть пристрій від мережі
- не торкайтеся поверхні пристрою

IT

Assistenza

Comunicare:
- il tipo di anomalia
- il modello della macchina (Mod.)
- il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio.

Non ricorrete mai a tecnici non autorizzati e rifiutate sempre l'installazione di pezzi di ricambio non originali.

Assistenza Attiva 7 giorni su 7

ASSISTENZA - RICAMBI - ACCESSORI
199.199.199
NUMERO UNICO

Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.
È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

Estensione di garanzia Airbag

Airbag è il servizio esclusivo creato da Ariston che integra e prolunga nel tempo i contenuti della garanzia standard: con una modica cifra protegge il cliente da ogni imprevisto riguardante l'assistenza e la manutenzione dell'elettrodomestico. Per i 5 anni successivi alla data di acquisto il cliente che aderisce al programma Airbag avrà diritto gratuitamente a:

- l'intervento entro 48 ore dalla chiamata;
- il contributo per spese di trasferta del Tecnico (diritto di chiamata);
- la manodopera;
- le parti di ricambio originali;
- il trasporto dell'elettrodomestico non riparabile in loco.

  Inoltre, qualora l'elettrodomestico non sia riparabile la garanzia prevede la sostituzione a prezzo agevolato in funzione dell'anzianità del prodotto.

* Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso. Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.indesit.com.

GB

Assistance

Communicating:
- The type of problem encountered.
- appliance model (Mod.)
- serial number (S/N)

This information is found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

FR

Assistance

Indiquez-lui :
- le type d'anomalie
- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.

ES

Asistencia

Comunique:
- El tipo de anomalía
- el modelo de la máquina (Mod.)
- el número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características ubicada en el aparato y/o en el embalaje.

La siguiente información es válida solo para España. Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor.

Ampliación de garantía
Llame al 902.363.539 y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.
Consiga una cobertura total adicional de
- Piezas y componentes
- Mano de obra de los técnicos
- Desplazamiento a su domicilio de los técnicos

Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)
Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.
En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.

ESTAMOS A SU SERVICIO

PT

Assistência

Comunique:

- o tipo de avaria
- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N)

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho e/ou na embalagem.

BE

Kundendienst

Geben Sie bitte Folgendes an:

- die genaue Beschreibung des Fehlers
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Modellnummer (S/N).

Letztere Informationen finden Sie auf dem Typenschild, das sich auf dem Gerät und/oder der Verpackung befindet.

BE

Service

U moet doorgeven:

- het type storing
- het model apparaat (Mod.)
- het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje links onderin het koelgedeelte.

GR

Τεχνική υποστήριξη

Γνωστοποιήστε:

- Τον τύπο της ανωμαλίας
- Το μοντέλο της μηχανής (Mod.)
- Τον αριθμό σειράς (S/N)

Αυτές οι τελευταίες πληροφορίες βρίσκονται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών που βρίσκεται στη συσκευή.

TR

Teknik Servis

şağıdaki bilgileri bildiriniz:

- arıza tipi
- cihazın modeli (Mod.)
- seri numarası (S/N)

Bu bilgiler, soğutucu bölmesi içinde aşağıda solda bulunan teknik veriler etiketi üzerinde bulunmaktadır.

UA

Допомога

Слід повідомити:

- модель приладу (Mod.)
- серійний номер (S/N)

Цю інформацію можна знайти на табличці з характеристиками, яка розташована на холодильному відділенні внизу ліворуч.

IT

Descrizione dell’apparecchio

Vista d’insieme

1 Griglie di appoggio per **RECIPIENTI DI COTTURA**
2 **BRUCIATORI GAS**
3 Manopole di comando dei **BRUCIATORI GAS**
4 Candela di accensione dei **BRUCIATORI GAS**
5 **DISPOSITIVO DI SICUREZZA**

- **BRUCIATORI GAS** sono di diverse dimensioni e potenze. Scegliete quello più adatto al diametro del recipiente da utilizzare.
- Manopole di comando dei **BRUCIATORI GAS** per la regolazione della fiamma o della potenza.
- Candela di accensione dei **BRUCIATORI GAS** permette l’accensione automatica del bruciatore prescelto.
- **DISPOSITIVO DI SICUREZZA** in caso di spegnimento accidentale della fiamma, interrompe l’uscita del gas.

! L’asola più grande va inserita nella candela accensione.

GB

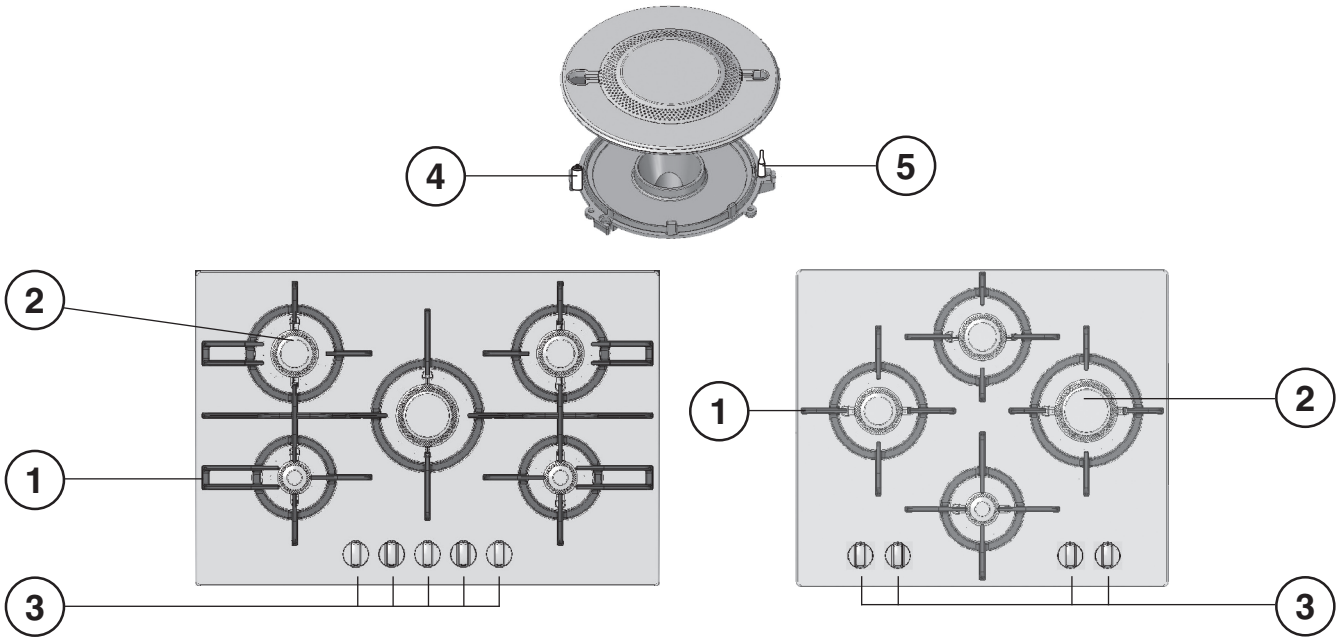
Description of the appliance

Overall view

1 Support Grid for **COOKWARE**
2 **GAS BURNERS**
3 Control Knobs for **GAS BURNERS**
4 Ignition for **GAS BURNERS**
5 **SAFETY DEVICES**

- **GAS BURNERS** differ in size and power. Use the diameter of the cookware to choose the most appropriate burner to cook with.
- Control Knobs for **GAS BURNERS** adjust the power or the size of the flame.
- **GAS BURNER IGNITION** enables a specific burner to be lit automatically.
- **SAFETY DEVICE** stops the gas flow if the flame is accidentally extinguished.

! The largest slot should be inserted into the ignition.



FR

Description de l’appareil

Vue d’ensemble

1 Grilles support de **CASSEROLES**
2 **BRÛLEURS À GAZ**
3 Manettes de commande des **BRÛLEURS GAZ**
4 Bougie d’allumage des **BRÛLEURS GAZ**
5 **DISPOSITIF DE SÉCURITÉ**

- **BRÛLEURS GAZ** ils ont plusieurs dimensions et puissances. Choisissez celui qui correspond le mieux au diamètre de votre casserole.
- Manettes de commande des **BRÛLEURS GAZ** pour le réglage de la flamme ou de la puissance.
- La bougie d’allumage des **BRÛLEURS GAZ** permet l’allumage automatique du brûleur sélectionné.
- **DISPOSITIF DE SÉCURITÉ** en cas d’extinction accidentelle de la flamme, coupez immédiatement l’arrivée du gaz.

! L’ouverture la plus grande doit être placée audessus de la bougie d’allumage.

ES

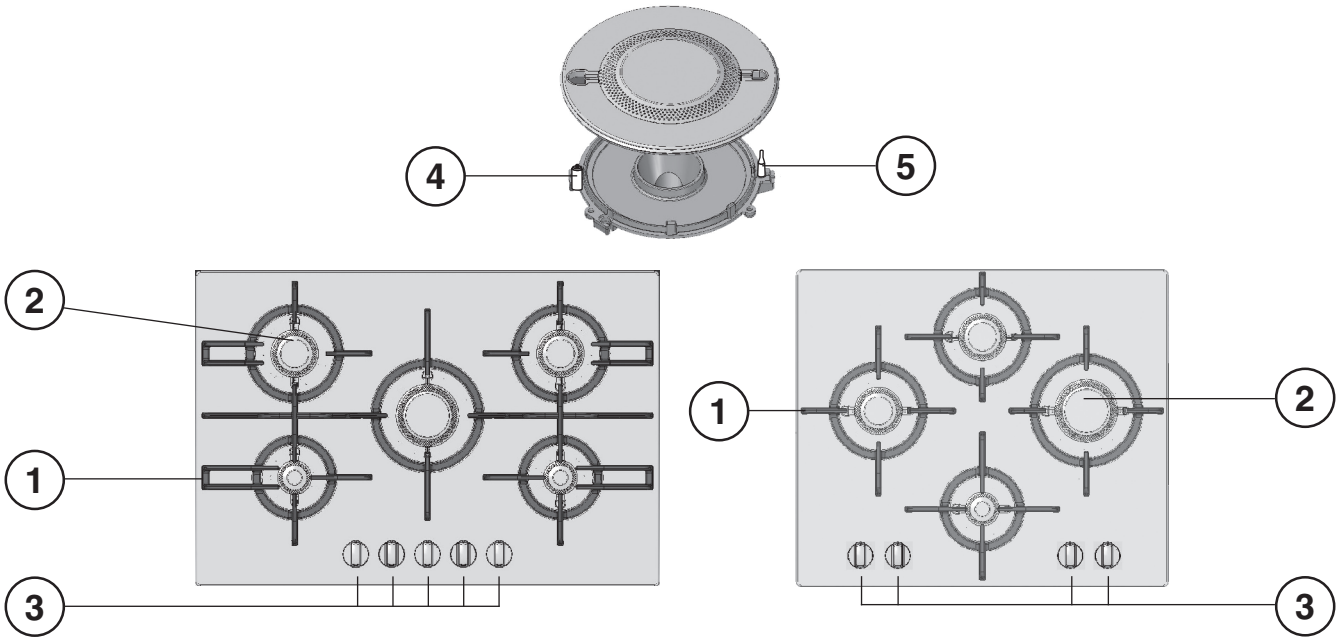
Descripción del aparato

Vista en conjunto

1 Parrillas de apoyo para **RECIPIENTES DE COCCIÓN**
2 **QUEMADORES A GAS**
3 Mandos de los **QUEMADORES A GAS**
4 Bujía de encendido de los **QUEMADORES A GAS**
5 **DISPOSITIVO DE SEGURIDAD**

- **QUEMADORES A GAS:** son de distintas dimensiones y potencias. Elija siempre el más adecuado para el diámetro del recipiente que va a utilizar.
- Mandos de los **QUEMADORES A GAS** para la regulación de la llama o de la potencia.
- Bujía de encendido de los **QUEMADORES A GAS:** permite el encendido automático del quemador.
- **DISPOSITIVO DE SEGURIDAD:** si se apaga accidentalmente la llama, interrumpe la salida de gas.

! La bujía de encendido se coloca en el orificio más grande.



PT

Descrição do aparelho

Vista de conjunto

1 Grades de suporte para **RECIPIENTES DE COZEDURA**
2 **QUEIMADORES DE GÁS**
3 Manípulos de comando dos **QUEIMADORES A GÁS**
4 Vela para acender os **QUEIMADORES A GÁS**
5 **DISPOSITIVO DE SEGURANÇA**

- Os **QUEIMADORES** são de diferentes tamanhos e potências. Escolha o mais adequado ao diâmetro do recipiente a ser utilizado.
- Selectores de comando dos **QUEIMADORES A GÁS** para a regulação da chama ou da potência.
- Vela para acender os **QUEIMADORES A GÁS** permite o acendimento automático do queimador escolhido.
- **DISPOSITIVO DE SEGURANÇA** no caso em que a chama se apague acidentalmente, interrompe a saída do gás.

! Inserir a vela de ignição na fenda maior.

BE

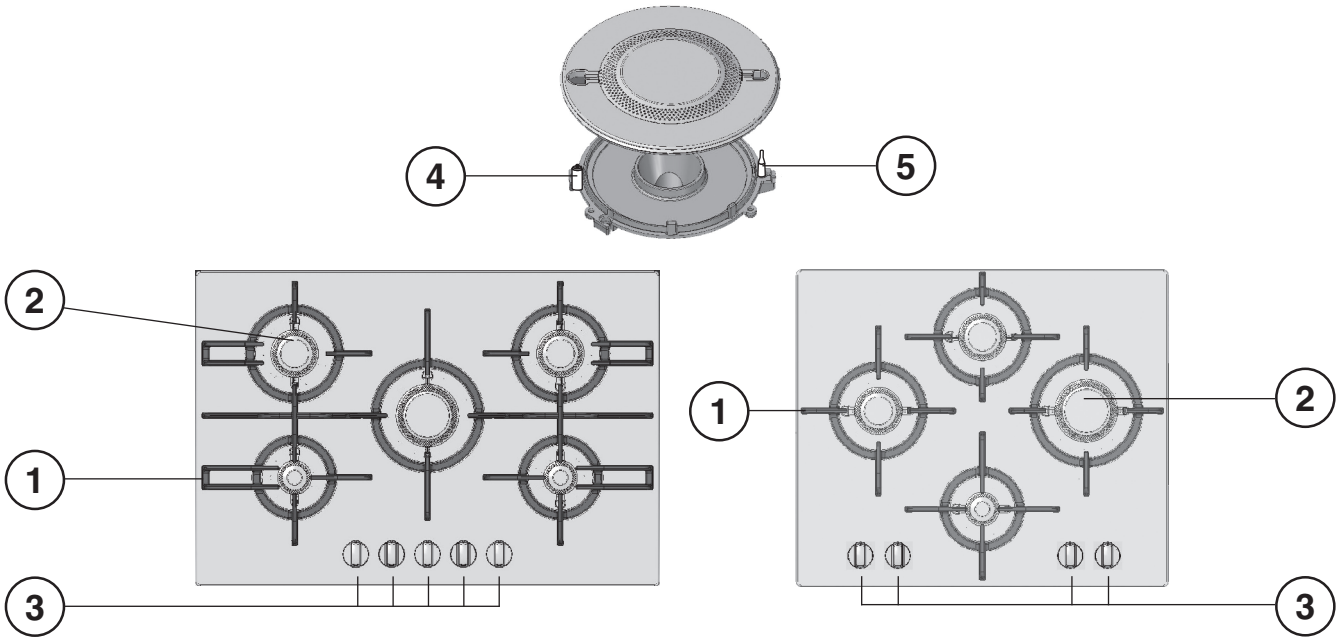
Beschreibung Ihres Gerätes

Geräteansicht

1 **KOCHMULDENROSTE**
2 **GASBRENNER**
3 Reglerknöpfe **GASBRENNER**
4 **GASBRENNER-ZÜNDKERZE**
5 **SICHERHEITSVORRICHTUNG**

- **GASBRENNER**: Diese weisen unterschiedliche Durchmesser und Leistungen auf. Wählen Sie den Brenner, der dem Durchmesser des eingesetzten Topfes entspricht.
- Reglerknöpfe für **GASBRENNER** zur Regulierung der Flamme bzw. der Leistung.
- **GASBRENNER-ZÜNDKERZE**: zur automatischen Zündung des gewählten Brenners.
- **SICHERHEITSVORRICHTUNG**: Diese spricht an, wenn die Flamme unversehens erlöschen sollte und unterbricht automatisch die Gaszufuhr.

! Die größere Öse wird auf die Zünderze gesteckt.



BE

Beschrijving van het apparaat

Algemeen aanzicht

1 Roosters voor **PANNEN**
2 **GASBRANDERS**
3 Knoppen voor het regelen van de **GASBRANDERS**
4 Bougie voor ontsteking van de **GASBRANDERS**
5 **VEILIGHEIDSMECHANISME**

- **GASBRANDERS** hebben verschillende afmetingen en vermogen. Kies de brander die het best overeenkomt met de diameter van de pan die u wilt gebruiken.
- Knoppen van de **GASBRANDERS** voor het regelen van de vlam of van het vermogen.
- Bougie voor het ontsteken van de **GASBRANDERS**: zorgt voor een automatische ontsteking van de gekozen brander.
- **VEILIGHEIDSMECHANISME** zorgt ervoor dat de gastoevoer wordt onderbroken als de vlam per ongeluk uitgaat.

! Het grootste gat moet in de ontstekingsbougie.

GR

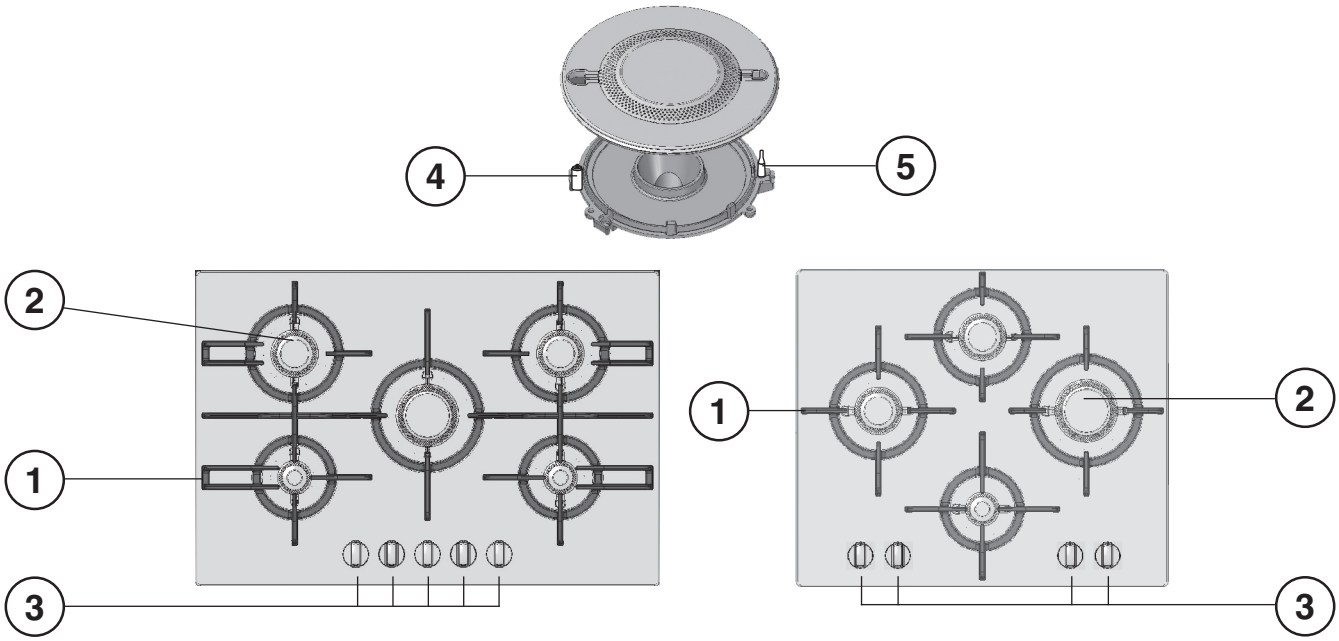
Περιγραφή της συσκευής

Συνολική άποψη

1 Εστίες απόθεσης για **ΣΚΕΥΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ**
2 **ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ ΑΕΡΙΟΥ**
3 Διακόπτες χειρισμού των **ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ ΑΕΡΙΟΥ**
4 Κουμπί ανάφλεξης των **ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ ΑΕΡΙΟΥ**
5 **ΔΙΑΤΑΞΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**

- **ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ ΑΕΡΙΟΥ** είναι διαφόρων διαστάσεων και ισχύος. Επιλέξτε τον πλέον κατάλληλο για τη διάμετρο του δοχείου προς χρήση.
- Επιλογείς χειρισμού των **ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ ΑΕΡΙΟΥ** για τη ρύθμιση της φλόγας.
- Σπινθηριστής ανάφλεξης των **ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ ΑΕΡΙΟΥ** επιτρέπει το αυτόματο άναμμα του επιλεγμένου καυστήρα.
- **ΔΙΑΤΑΞΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ** σε περίπτωση τυχαίου σβησίματος της φλόγας, διακόπτει την έξοδο αερίου.

! Η μεγαλύτερη εσοχή εισάγεται στον σπινθηριστή ανάφλεξης.



TR

Cihazın tanıtımı

Genel görünüm

1 **PİŞİRME KAPLARI** için destek ızgaraları
2 **GAZ BRÜLÖRLERİ**
3 **GAZ BRÜLÖRLERİ** için kumanda düğmeleri
4 **GAZ BRÜLÖRLERİ** yakma bujis
5 **EMNİYET DÜZENEĞİ***

- **GAZ BRÜLÖRLERI** farklı ebat ve güçlere sahiptir. Kullanacağınız kabın çapına en uygun olanı seçiniz.
- Alev ve gücün ayarlanması için **GAZ BRÜLÖRLERI** kumanda düğmeleri.
- **GAZ BRÜLÖRLERI ÇAKMAKLARI** seçilmiş olan brülörün otomatik olarak yakılmasını sağlar.
- **EMNIYET DONANIMI** alev kazara söndüğünde, gaz çıkışını durdurur.

! Daha büyük olan yuva, kıvılcım tapasına takılmalıdır.

UA

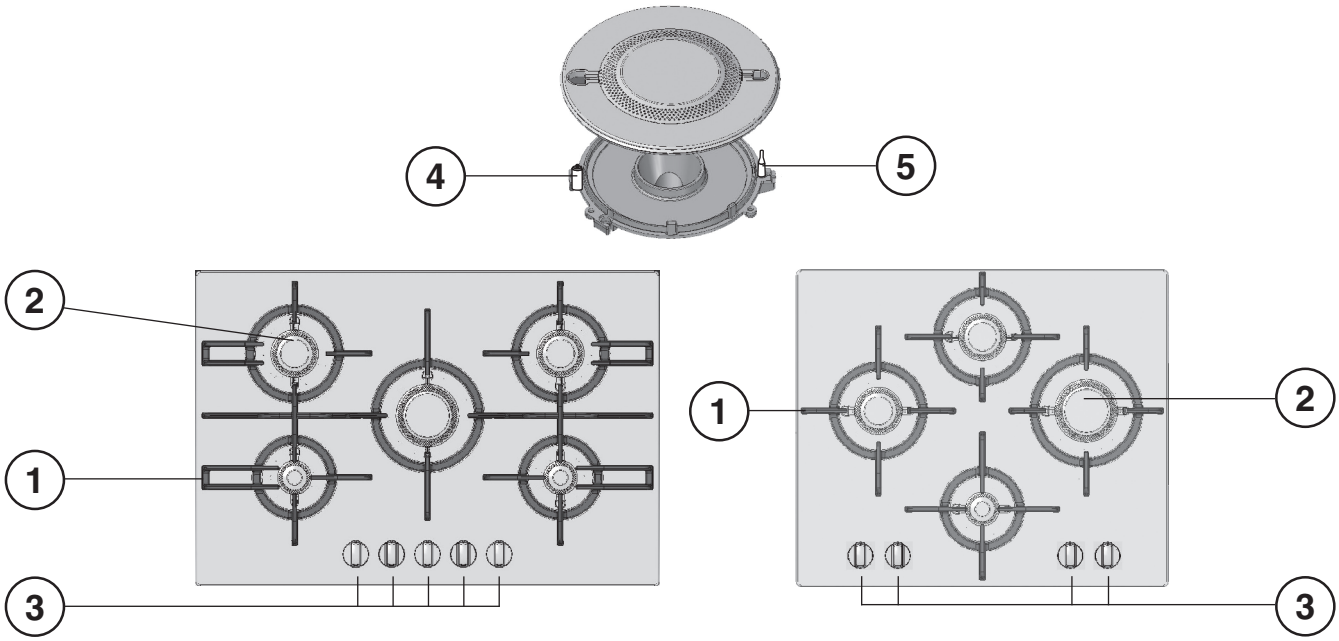
Опис приладу

Загальний вигляд

1 Підтримуюча Решітка для **ПОСУДУ**
2 **ГАЗОВІ ПАЛЬНИКИ**
3 Ручки управління **ГАЗОВИХ ПАЛЬНИКІВ**
4 Запалювання для **ГАЗОВИХ ПАЛЬНИКІВ**
5 **ЗАЩИТНОЕ УСТРОЙСТВО**

- **ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ** имеют разную мощность и размер. Выберите конфорку, наиболее соответствующую диаметру используемой посуды.
- Регуляторы газовых конфорок служат для регуляции пламени.
- Свеча **ЗАЖИГАНИЯ ГАЗОВЫХ КОНФОРОК** для автоматического зажигания нужной конфорки.
- **УСТРОЙСТВО БЕЗОПАСНОСТИ** при случайном гашении пламени перекрывает подачу газа.

! Найбільший слот вписується в свічці запалювання.



Installazione

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

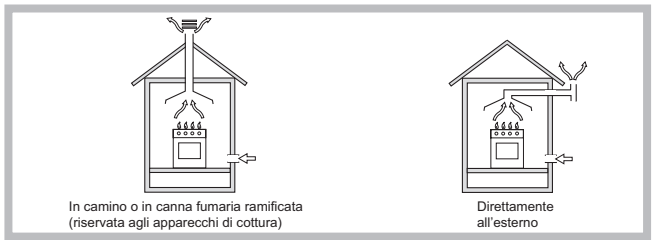
Posizionamento

! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi Precauzioni e consigli).

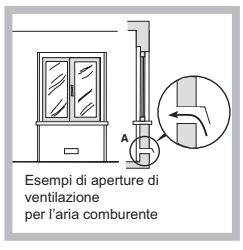
! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

! Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le prescrizioni delle Norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti. Debbono essere osservati i seguenti requisiti:

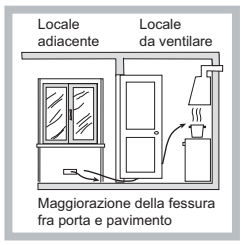
- Il locale deve prevedere un sistema di scarico all'esterno dei fumi della combustione, realizzato tramite una cappa o tramite un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio.



- Il locale deve prevedere un sistema che consenta l'afflusso dell'aria necessaria alla regolare combustione. La portata di aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a 2 m^3/h per kW di potenza installata.



Il sistema può essere realizzato prelevando direttamente l'aria dall'esterno dell'edificio tramite un condotto di almeno 100 cm^2 di sezione utile e tale che non possa essere accidentalmente ostruito.

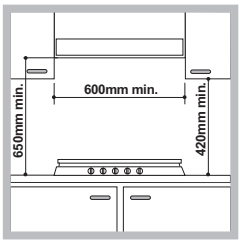


Ovvero, in maniera indiretta da locali adiacenti, dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come sopra descritto, e che non siano parti comuni dell'immobile, o ambienti con pericolo di incendio, o camere da letto.

Incasso

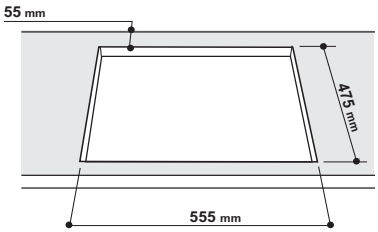
I piani a gas e misti sono predisposti con grado di protezione contro i riscaldamenti eccessivi di tipo X, è pertanto possibile l'installazione a fianco di mobili la cui altezza non superi quella del piano di lavoro. Per una corretta installazione del piano di cottura vanno osservate le seguenti precauzioni:

- I mobili situati a fianco, la cui altezza superi quella del piano di lavoro, debbono essere situati ad almeno 600 mm dal bordo del piano stesso.
- Le cappe debbono essere installate secondo i requisiti richiesti nei libretti istruzioni delle cappe stesse, comunque ad una distanza minima di 650 mm (vedi figura).
- Posizionare i pensili adiacenti alla cappa ad un'altezza minima dal top di 420 mm (vedi figura).

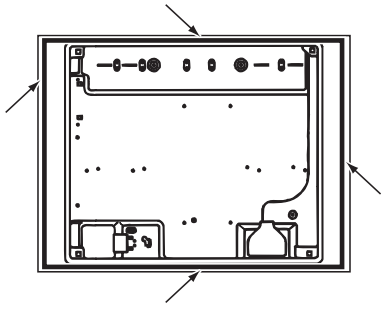


Allorchè il piano di cottura venga installato sotto un pensile, quest'ultimo dovrà mantenere una distanza minima dal top pari a 700 mm.

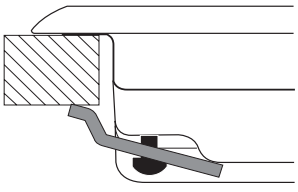
- Il vano del mobile dovrà avere le dimensioni indicate nella figura. Sono previsti dei ganci di fissaggio che consentono di fissare il piano su top da 20 a 40 mm. di spessore. Per un buon fissaggio del piano è consigliabile usare tutti i ganci a disposizione.



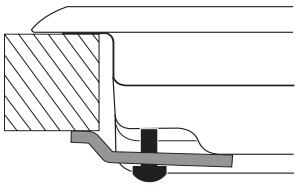
- Prima di procedere al fissaggio al top, posizionare la guarnizione (in dotazione) lungo il perimetro del piano come rappresentato in figura.



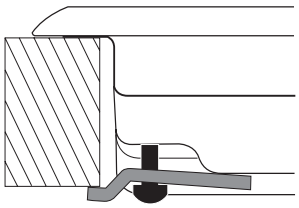
Schema di fissaggio dei ganci



Posizione gancio per top **H=20mm**

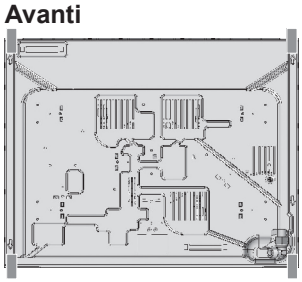


Posizione gancio per top **H=30mm**



Posizione gancio per top **H=40mm**

Avanti

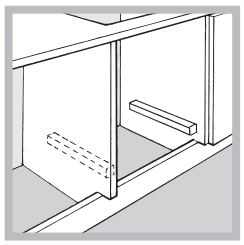


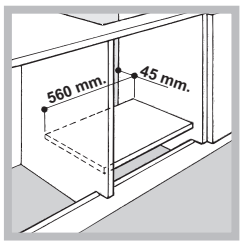
Dietro

! Usare i ganci contenuti nella “confezione accessori”

- Nel caso in cui il piano non sia installato su di un forno incasso, è necessario inserire un pannello di legno come isolamento. Esso dovrà essere posizionato ad una distanza minima di 20 mm. dalla parte inferiore del piano stesso.

Aerazione
Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su un piano continuo che abbia un’apertura di almeno 45 x 560 mm (vedi figure).





! E’ possibile installare il piano solo sopra forni incasso dotati di ventilazione di raffreddamento.

Collegamento elettrico

I piani dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate sulla targhetta caratteristiche (posta sulla parte inferiore del piano). Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo-verde. Nel caso di installazione sopra un forno da incasso l’allaccio elettrico del piano e quello del forno deve essere realizzato separatamente, sia per ragioni di sicurezza elettrica che per facilitare l’eventuale estraibilità del forno.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete
Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche.
In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l’apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall’interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

! L’installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell’osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l’allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell’apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (vedi Assistenza).

! L’azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

Collegamento gas

Il collegamento dell’apparecchio alla tubazione dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato G20-20mbar (Gas Naturale).

! Per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell’energia e maggiore durata dell’apparecchiatura, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella 1 “Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli”.

Allaccio con tubo rigido (rame o acciaio)
! L’allaccio all’impianto gas deve essere effettuato in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere all’apparecchio. Sulla rampa di alimentazione dell’apparecchio è presente un raccordo a “L” orientabile, la cui tenuta è assicurata da una guarnizione. Nel caso risulti necessario ruotare il raccordo sostituire tassativamente la guarnizione di tenuta (in dotazione con l’apparecchio). Il raccordo di entrata del gas all’apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico.

Allaccio con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati
Il raccordo di entrata del gas all’apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico.
La messa in opera di tali tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2000 mm. Ad allacciamento avvenuto assicurarsi che il tubo metallico flessibile non venga a contatto con parti mobili o schiacciato.

! Utilizzare esclusivamente tubi conformi alla Norma UNI-CIG 9891 e guarnizioni di tenuta metalliche in alluminio conformi alla UNI 9001-2 o guarnizioni in gomma conformi alla UNI EN 549.

Controllo Tenuta
! Ad installazione ultimata controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

! Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione d'ingresso un appropriato regolatore di pressione (secondo EN 88-1 EN 88-2).

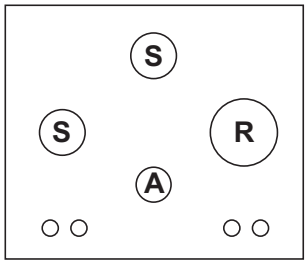
TARGHETTA CARATTERISTICHE	
Collegamenti elettrici	vedi targhetta caratteristiche
CE	Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: - 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. - 2009/142/CEE del 30/11/09 (Gas) e successive modificazioni. - 2012/19/CE e successive modificazioni.

Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli

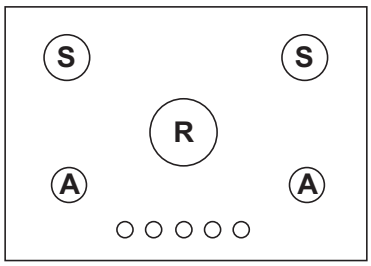
Tabella 1

				Gas Naturale (G20 / 20 mbar)		**Regolazione aria primaria**
Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*)		Ugello 1/100	Portata* l/h	
		Nomin.	Ridot.	(mm)	(G20)	(mm)
Rapido (R)	157	3.00	1.00	125	286	4,7
Semi Rapido (S)	132	1.90	0.80	100	157	2,6
Ausiliario (A)	110	1.00	0.50	72	95	2
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar) Minima (mbar) Massima (mbar)			20 17 25		

* A 15°C e 1013 mbar-gas secco
Naturale P.C.S. = 37.78 MJ/m³



PK 644 D GH X/HA
PKQ 644 D GH /HA
PK 644 D GH E X /HA



PK 755 D GH X/HA
PKQ 755 D GH /HA
PK 755D GH E X /HA

Avvio e utilizzo

! Su ciascuna manopola è indicata la posizione del bruciatore gas o della piastra elettrica* corrispondente.

Bruciatori gas
Il bruciatore prescelto può essere regolato dalla manopola corrispondente come segue:

- ● Spento
- Massimo
- Minimo

Per accendere uno dei bruciatori, avvicinare allo stesso una fiamma o un accenditore, premere a fondo e ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino alla posizione di massima potenza.
E' necessario mantenere premuta la manopola per circa 6 secondi finchè non si scalda il dispositivo che mantiene automaticamente accesa la fiamma .
Alcuni modelli sono dotati di accensione integrata all'interno della manopola, in questo caso è presente la candela di accensione. Per accendere il bruciatore prescelto è sufficiente prima premere a fondo la manopola corrispondente, poi ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di massima potenza, tenendola premuta fino alla avvenuta accensione.

! Nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola di comando e ritentare l'accensione dopo almeno 1 minuto.

Per spegnere il bruciatore occorre ruotare la manopola in senso orario fino all'arresto (corrispondente al simbolo "●").

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

Al fine di ottenere il massimo rendimento è utile ricordare quanto segue:

- utilizzare recipienti adeguati a ciascun bruciatore (vedere tabella) al fine di evitare che le fiamme fuoriescano dal fondo dei recipienti.
- utilizzare sempre recipienti a fondo piatto e con coperchio.
- al momento dell'ebollizione ruotare la manopola fino alla posizione di minimo.

Bruciatore	Ø Diametro recipienti (cm)
Rapido (R)	24 - 26
Semi Rapido (S)	16 - 20
Ausiliario (A)	10 - 14

Per identificare il tipo di bruciatore fate riferimento ai disegni presenti nel paragrafo "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

! Evitare che le pentole fuoriescano dai bordi del piano durante l'uso.

Precauzioni e consigli

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza.
Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- **Questo apparecchio riguarda un apparecchio da incasso di classe 3.**
- **Gli apparecchi gas necessitano, per un corretto funzionamento, di un regolare ricambio d'aria. Accertarsi che nella loro installazione siano rispettati i requisiti richiesti nel paragrafo relativo al "Posizionamento".**
- **Le istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola.**
- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (vedi Assistenza).
- Assicurarsi che i manici delle pentole siano sempre rivolti verso l'interno del piano cottura per evitare che vengano urtati accidentalmente.
- Non utilizzare pentole instabili o deformate.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- **L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.**

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2012/19/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dimessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute umana e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.
  Si potranno consegnare gli elettrodomestici dimessi al servizio di raccolta pubblico, portarli presso le apposite aree comunali o, se previsto dalla legge nazionale in materia, renderli ai rivenditori contestualmente all'acquisto di un nuovo prodotto di tipo equivalente.
  Tutti i principali produttori di elettrodomestici sono attivi nella creazione e gestione di sistemi di raccolta e smaltimento degli apparecchi dimessi.

Manutenzione e cura

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

! Evitare l'uso di detergenti abrasivi o corrosivi, quali gli smacchiatori e prodotti antiruggine, i detersivi in polvere e le spugne con superficie abrasiva: possono graffiare irrimediabilmente la superficie.

! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

- Per una manutenzione ordinaria, è sufficiente lavare il piano con una spugna umida, asciugando quindi con una carta assorbente per cucina.

- Gli elementi mobili dei bruciatori vanno lavati frequentemente con acqua calda e detersivo avendo cura di eliminare le eventuali incrostazioni.

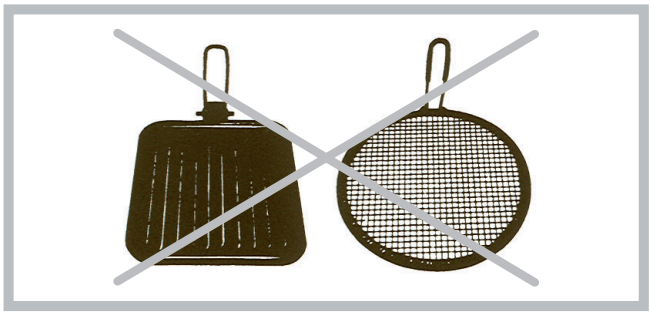
- Nei piani dotati di accensione automatica occorre procedere frequentemente ad una accurata pulizia della parte terminale dei dispositivi di accensione istantanea elettronica e verificare che i fori di uscita del gas non siano ostruiti.

- prima di iniziare a cucinare, la superficie del piano deve essere pulita usando un panno umido per rimuovere polvere o residui di cibi cotti precedentemente. La superficie del piano dovrà essere pulita regolarmente con una soluzione di acqua tiepida e detergente non abrasivo.

Periodicamente sarà necessario usare dei prodotti specifici per la pulizia dei piani di cottura in vetroceramica. Dapprima togliere dal piano di cottura tutti i resti di vivande e spruzzi di grasso con un raschietto per la pulizia per esempio CERA (non in dotazione).
Pulire il piano di cottura quando è tiepido; utilizzare un prodotto di pulizia adatto (come quello della linea Solutions disponibile presso tutti i Centri Assistenza Tecnica) e carta da cucina, strofinare con un panno umido ed asciugare. Fogli di alluminio, oggetti in plastica o materiale sintetico, che si siano accidentalmente liquefatti, come pure lo zucchero o vivande ad alto contenuto zuccherino vanno eliminati **immediatamente** dalla zona di cottura ancora calda con un raschietto.

Prodotti di pulizia specifici formano uno strato superficiale trasparente repellente allo sporco. Questo protegge anche la superficie da eventuali danni causati da vivande ad alto contenuto zuccherino. In nessun caso utilizzare spugne o prodotti abrasivi, anche detersivi chimicamente aggressivi come gli spray da forno o prodotti smacchianti vanno evitati.

- L'acciaio inox può rimanere macchiato se a contatto per lungo tempo con acqua fortemente calcarea o con detergenti aggressivi (contenenti fosforo). Si consiglia di sciacquare abbondantemente ed asciugare dopo la pulizia. E' inoltre opportuno asciugare eventuali trabocchi d'acqua.



! Non utilizzare diffusori, tostapane o griglie per carne in acciaio inossidabile sui fuochi a gas.

Manutenzione rubinetti gas

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.

! Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.

Anomalie e rimedi

Può accadere che il piano non funzioni o non funzioni bene. Prima di chiamare l'assistenza, vediamo che cosa si può fare. Innanzi tutto verificare che non ci siano interruzioni nelle reti di alimentazione gas ed elettrica, ed in particolare i rubinetti gas a monte del piano siano aperti.

Il bruciatore non si accende o la fiamma non è uniforme.

Avete controllato se:
- Sono ostruiti i fori di uscita del gas del bruciatore.
- Sono montate correttamente tutte le parti mobili che compongono il bruciatore.
- Ci sono correnti d'aria nelle vicinanze del piano.

La fiamma non rimane accesa nelle versioni con sicurezza.

Avete controllato se:
- Non avete premuto a fondo la manopola.
- Non avete mantenuto premuta a fondo la manopola per un tempo sufficiente ad attivare il dispositivo di sicurezza.
- Sono ostruiti i fori di fuoriuscita del gas in corrispondenza del dispositivo di sicurezza.

Il bruciatore in posizione di minimo non rimane acceso.

Avete controllato se:
- Sono ostruiti i fori di fuoriuscita del gas.
- Ci sono correnti d'aria nelle vicinanze del piano.
- La regolazione del minimo non è corretta.

I recipienti sono instabili.

Avete controllato se:
- Il fondo del recipiente è perfettamente piano.
- Il recipiente è centrato sul bruciatore o sulla piastra elettrica.
- Le griglie sono state invertite.

Installation

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information for safe use, installation and care of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

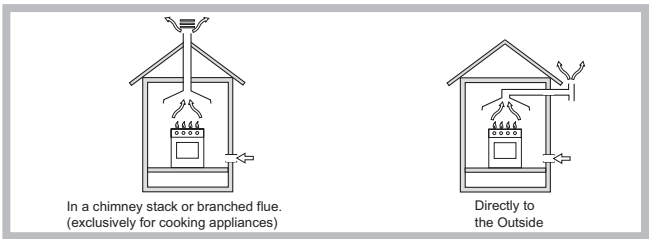
Positioning

! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard (see Precautions and tips).

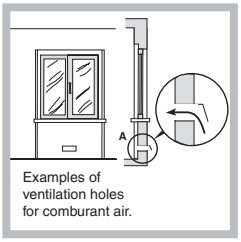
! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

! This unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms in accordance with British Standard Codes Of Practice: B.S. 6172 / B.S. 5440, Par. 2 and B.S. 6891 Current Editions. The following requirements must be observed:

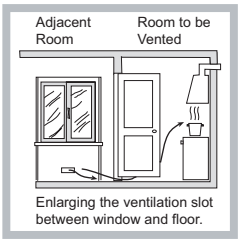
- The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes. This may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is switched on.



- The room must also allow proper air circulation, as air is needed for combustion to occur normally. The flow of air must not be less than 2 m^3/h per kW of installed power.



The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm^2; the opening must not be vulnerable to any type of blockages.

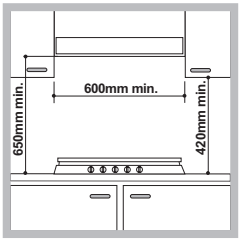


The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

Fitting the appliance

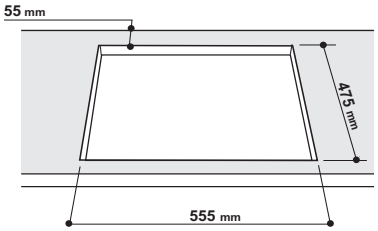
Gas and mixed hobs are manufactured with type X degree protection against overheating. The following precautions must be taken when installing the hob:

- Kitchen cabinets adjacent to the appliance and taller than the top of the hob must be at least 600 mm from the edge of the hob.
- Hoods must be installed according to their relative installation instruction manuals and at a minimum distance of 650 mm from the hob.
- Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 420 mm from the hob (see figure).

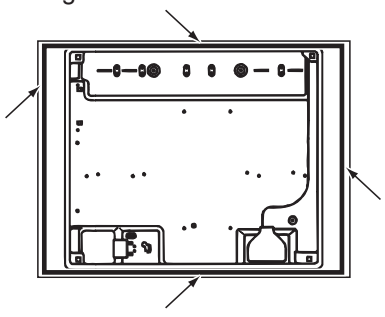


If the hob is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 700 mm above the hob (see figure).

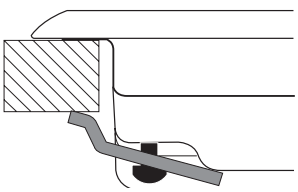
- The installation cavity should have the dimensions indicated in the figure. Fastening hooks are provided, allowing you to fasten the hob to tops that are between 20 and 40 mm thick. To ensure the hob is securely fastened to the top, we recommend you use all the hooks provided.



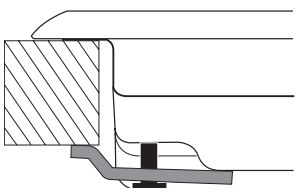
- Before fastening the cooktop in place, position the seal (supplied) along the perimeter of the countertop, as shown in the figure.



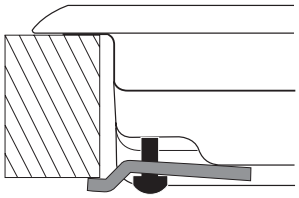
Hook fastening diagram



Hooking position
for top **H=20mm**

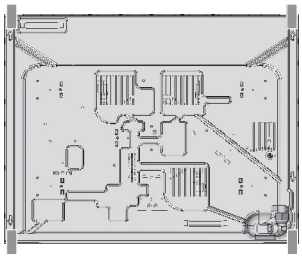


Hooking position
for top **H=30mm**



Hooking position
for top **H=40mm**

Front

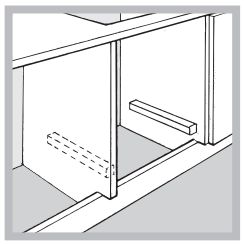


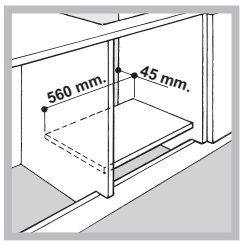
Back

! Use the hooks contained in the “accessory pack”.

- Where the hob is not installed over a built-in oven, a wooden panel must be installed as insulation. This must be placed at a minimum distance of 20 mm from the lower part of the hob.

Ventilation
To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see diagrams).





! The hob can only be installed above built-in ovens with a cooling ventilation system.

Electrical connection

Hobs equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate (this is located on the lower part of the appliance). The earth wire in the cable has a green and yellow cover. If the appliance is to be installed above a built-in electric oven, the electrical connection of the hob and the oven must be carried out separately, both for electrical safety purposes and to make extracting the oven easier.

Connecting the supply cable to the mains
Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate.
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

Before connecting to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

The appliance should be connected to the main gas supply in compliance with current national regulations. Before carrying out the connection, make sure the cooker is compatible with the gas supply you wish to use G20-20mbar (Natural Gas).

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in Table 1 (“Burner and nozzle specifications”). This will ensure the safe operation and longevity of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

Connection with a rigid pipe (copper or steel)
! Connection to the gas system must be carried out in such a way as not to place any strain of any kind on the appliance. There is an adjustable L-shaped pipe fitting on the appliance supply ramp and this is fitted with a seal in order to prevent leaks. The seal must always be replaced after rotating the pipe fitting (seal provided with appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.
These pipes must be installed so that they are never longer than 2000 mm when fully extended. Once connection has been carried out, make sure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not compressed.

! Only use pipes and seals that comply with current national regulations.

Checking the tightness of the connection
! When the installation process is complete, check the pipe fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet pipe (in order to comply with current national regulations).

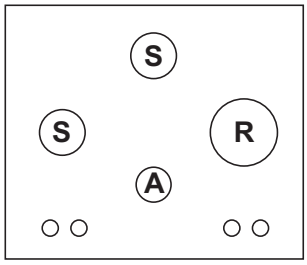
DATA PLATE	
Electrical connections	see data plate
CE	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: - 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 2009/142/EEC dated 30/11/09 (Gas) and subsequent amendments. - 2012/19/EC and subsequent amendments.

Burner and nozzle specifications

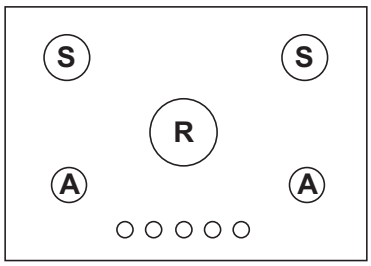
Table 1

Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		**Natural Gas (G20 / 20 mbar)** Nozzle 1/100	Flow* l/h	**Adjusting the burner's primary air**
		Nomin.	Reduc.	(mm)	(G20)	(mm)
Fast (R)	157	3.00	1.00	125	286	4.7
Semi Fast (S)	132	1.90	0.80	100	157	2.6
Auxiliary (A)	110	1.00	0.50	72	95	2
Supply pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)			20 17 25		

* At 15°C and 1013 mbar-dry gas
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³



PK 644 D GH X/HA
PKQ 644 D GH /HA
PK 644 D GH E X /HA



PK 755 D GH X/HA
PKQ 755 D GH /HA
PK 755D GH E X /HA

Start-up and use

! The position of the corresponding gas burner or electric hotplate* is shown on every knob.

Gas burners
Each burner can be adjusted to one of the following settings using the corresponding control knob:

- ● Off
- Maximum
- Minimum

To turn on one of the burners, place a lighted match or lighter near the burner, press the knob all the way in and turn it anti-clockwise to the “High” setting.
The knob must be pressed in for about 6 seconds until the device that keeps the flame lit warms up.
Some models are equipped with an ignition button incorporated into the control knob. If this is the case, the ignitor is present. To light a burner, simply press the corresponding knob all the way in and then turn it anti-clockwise to the “High” setting, keeping it pressed in until the burner lights.

! If a flame is accidentally extinguished, turn off the control knob and wait for at least 1 minute before trying to relight it.

To switch off the burner, turn the knob in a clockwise direction until it stops (when reaches the “●” position).

Practical advice on using the burners

To ensure the burners operate efficiently:

- Use appropriate cookware for each burner (see table) so that the flames do not extend beyond the bottom of the cookware.
- Always use cookware with a flat base and a cover.
- When the contents of the pan reach boiling point, turn the knob to minimum.

Burner	Ø Cookware Diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

To identify the type of burner, refer to the designs in the section entitled, “Burner and Nozzle Specifications”.

! Make sure the pans do not overlap the edges of the hob while it is being used..

Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- **This is a class 3 built-in appliance.**
- **Gas appliances require regular air exchange to maintain efficient operation. When installing the hob, follow the instructions provided in the paragraph on “Positioning” the appliance.**
- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.**
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- Ensure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always make sure the knobs are in the “●”/“○” position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having detached the plug from the mains.
- In case of malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (see Assistance).
- Always make sure that pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- Do not use unstable or deformed pans.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers may take their old appliance to public waste collection areas, other communal collection areas, or if national legislation allows return it to a retailer when purchasing a similar new product.
  All major household appliance manufacturers are active in the creation of systems to manage the collection and disposal of old appliances.

Maintenance and care

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents such as stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- It is usually enough to wash the hob with a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.

- The removable parts of the burners should be washed frequently with warm water and soap and any burnt-on substances removed.

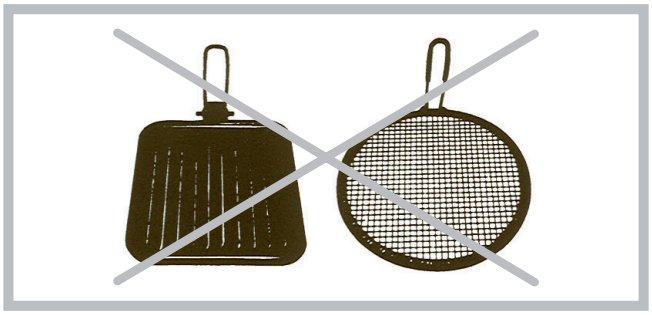
- For hobs which ligth automatically, the terminal part of the electronic instant lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes should be checked for blockages.

- Before using the ceramic glass module, the surface must be cleaned, using a damp cloth to remove dust or food residues. The ceramic glass surface should be cleaned regularly with a soultion of warm water and a non-abrasive detergent.

Periodically, special products will need to be used to clean the surface. First, remove all food buildup or grease with a cleaning scraper, e.g. CERA® (not supplied).
Clean the cooking surface when it is still warm with a suitable cleaning product (such as the one in the Solutions product line available from any After-Sales Service Centre) and paper towels. Then rub with a damp cloth and dry. Aluminum foil, plastic items, objects made of synthetic material, sugar or foods with a high sugar content that have melted onto the surface must be removed immediatley with a scraper while the cooking surface is still hot.

Special cleaning products for ceramic glass surfaces form a transparent protective layer which fights diry buildup. This also protects the surface from damage caused by food with a high sugar content. Do not use abrasive sponges or cleaning products under any circumstances. This holds true for chemically aggressive cleaners, like oven sprays and stain removers.

- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents containing phosphorus. After cleaning, rinse and dry any remaining drops of water.



! Do not use stainless steel flame spreaders, bread toasters or meat grills over gas flames.

Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this happens, the tap must be replaced.

! This procedure must be performed by a qualified technician authorised by the manufacturer.

Troubleshooting

It may happen that the appliance does not function properly or at all. Before calling the service centre for assistance, check if anything can be done. First, check to see that there are no interruptions in the gas and electrical supplies, and, in particular, that the gas valves for the mains are open.

The burner does not light or the flame is not even around the burner.

Check whether:
- The gas holes on the burner are clogged.
- All the movable parts that make up the burner are mounted correctly.
- There are draughts near the appliance.

The flame dies in models with a safety device.

Check to make sure that:
- You pressed the knob all the way in.
- You keep the knob pressed in long enough to activate the safety device.
- The gas holes are not blocked in the area corresponding to the safety device.

The burner does not remain lit when set to minimum.

Check to make sure that:
- The gas holes are not blocked.
- There are no draughts near the appliance.
- The minimum setting has been adjusted properly.

The cookware is unstable.

Check to make sure that:
- The bottom of the cookware is perfectly flat.
- The cookware is positioned correctly at the centre of the burner.
- The pan support grids have been positioned correctly.

Installation

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil

Les appareils réglés en usine pour (voir la plaquette d'immatriculation et la plaquette prédisposition gaz de l'appareil):
- gaz Naturel Catégorie I2H pour la France;
- gaz Naturel Catégorie I2H pour la Belgique;

Un ultérieur réglage n'est donc pas nécessaire.

Conditions réglementaires d'installation (Pour la France)
Le raccordement gaz devra être fait par un technicien qui assurera la bonne alimentation en gaz et le meilleur réglage de la combustion des brûleurs. Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et primordiales pour que votre table de cuisson vous rende le meilleur service. L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:
- Arrêté du 2 août 1977. Règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydro-carbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leurs dépendances.
- Norme DTU P45-204. Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1-installations de gaz - Avril 1982 + additif n°1 Juillet 1984).
- Règlement sanitaire départemental.

Positionnement

! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

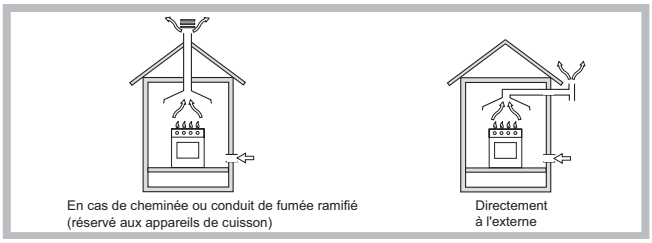
! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

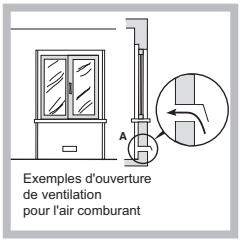
! Cet appareil peut être installé et fonctionner seulement dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les prescriptions des Normes:

- Pour la France selon les Normes Nationales en vigueur.
- Pour la Belgique NBN D51-003 et NBN D51-001 en vigueur.

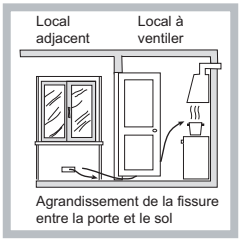
Il faut observer les conditions suivantes:

- La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion, réalisé au moyen d'une hotte ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès que l'on allume l'appareil.
- La pièce doit prévoir un système qui consent un apport d'air nécessaire à une régulière combustion. Le flux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m^3/h par kW de puissance installée.





Le système peut être réalisé en prélevant l'air directement de l'extérieur du bâtiment au moyen d'un conduit d'au moins100 cm^2 de section utile qui ne risque pas d'être bouché accidentellement.



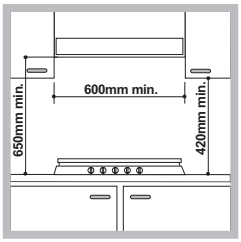
Ou, de manière indirecte depuis des locaux adjacents et équipés d'un conduit de ventilation avec l'extérieur comme susmentionné; ces locaux ne doivent pas être des parties communes du bâtiment, des chambres à coucher ou des locaux à risque d'incendie.

Encastrement
Les tables de cuisson gaz et mixtes ont un indice de protection contre les surchauffes de type X, on peut par conséquent les installer à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson. Pour une installation correcte de la table de cuisson, il faut se conformer aux instructions suivantes :

- Les meubles jouxtant la table, dont la hauteur dépasse celle du plan de cuisson, doivent être placés à au moins 600 mm du bord du plan.

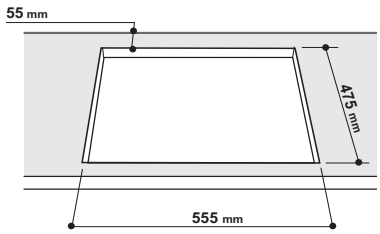
- Les hottes doivent être installées conformément aux instructions reportées dans leur notice d'installation et à au moins 650 mm de distance.

- Les éléments hauts jouxtant la hotte doivent être placés à au moins 420 mm de distance du plan de travail (voir figure).



En cas d'installation de la table de cuisson sous un élément haut, ce dernier devra être monté à au moins 700 mm de distance du plan (voir figure).

- La découpe du meuble doit avoir les dimensions indiquées par la figure.
  Des crochets de fixation sont prévus pour fixer la table sur des plans de 20 à 40 mm d'épaisseur. Pour bien fixer la table, utilisez tous les crochets fournis.



- Avant de procéder à la fixation au plan de travail, montez le joint (fourni) le long du périmètre de la table comme illustré.

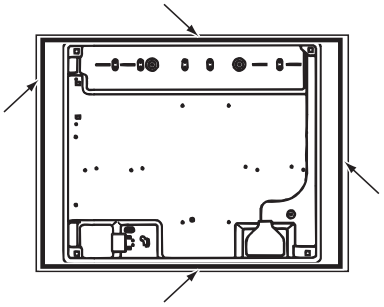
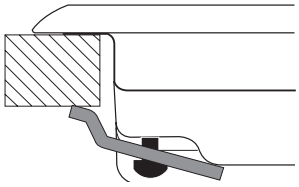
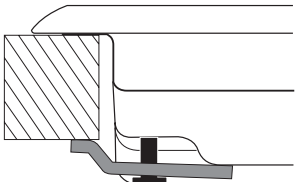


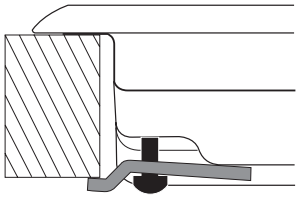
Schéma de fixation des crochets



Position du crochet pour top **H=20mm**

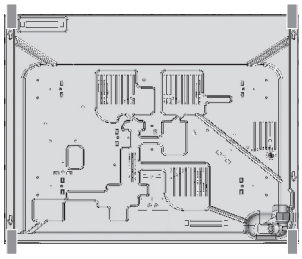


Position du crochet pour top **H=30mm**



Position du crochet pour top **H=40mm**

Devant

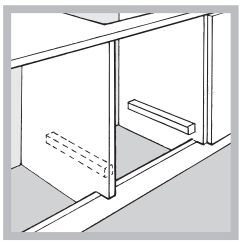


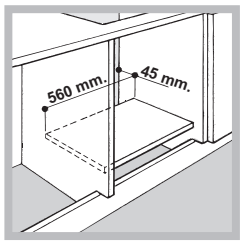
Derrière

! Utilisez tous les crochets compris dans le “sachet accessoires”

- Si la table n’est pas installée au-dessus d’un four à encastrer, il faut monter un panneau d’isolation en bois. Il faut le monter à au moins 20 mm de distance du bord inférieur de la table.

Aération
Pour garantir une bonne aération, la cavité d’encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d’installer le four de manière à ce qu’il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d’appui continu qui ait une découpe d’au moins 45 x 560 mm (voir figures).





! La table ne peut être installée qu’au-dessus de fours encastrables équipés de ventilation de refroidissement.

Raccordement électrique

Les tables munies d’un cordon d’alimentation tripolaire, sont prévues pour un fonctionnement à courant alternatif à la tension et à la fréquence d’alimentation indiquées sur la plaquette des caractéristiques (placée sous la table de cuisson). Le conducteur de terre du câble est jaune/vert. En cas d’installation au-dessus d’un four à encastrer, la connexion électrique de la table et celle du four doivent être effectuées séparément, pour des questions de sécurité électrique mais aussi pour simplifier, au besoin, l’extraction du four.

Branchement du câble d’alimentation au réseau électrique
Montez sur le câble une prise normalisée adaptée à la charge indiquée sur l’étiquette des caractéristiques.
En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l’appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d’écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l’interrupteur). Le câble d’alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

! L’installateur est responsable du bon raccordement électrique de l’appareil et du respect des normes de sécurité. Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d’une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l’appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;
- la tension d’alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l’appareil. Si ce n’est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n’utilisez ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l’appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (voir Assistance).

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

Raccordement gaz

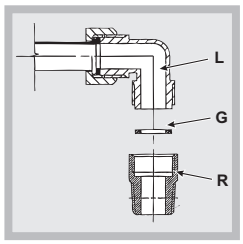
• **Pour la France**

Raccorder l'appareil à la canalisation du gaz conformément aux normes en vigueur, uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz G20-20mbar (gaz naturel).

! Pour un fonctionnement en toute sécurité, pour l'emploi correct de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifier si la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

• **Pour la Belgique**

Raccorder l'appareil à la canalisation du gaz conformément aux normes en vigueur (pour la Belgique NBN D04-002) uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz G20-20mbar (gaz naturel).



Pour relier l'appareil à la canalisation du gaz Naturel, I2H pour la Belgique, il faut avant tout installer le raccord "**R**" (disponible sur demande auprès du Service d'Assistance Technique Ariston) avec son étanchéité "**G**" sur le raccord en forme de "**L**" situé sur le tuyau de raccordement gaz (voir figure). Le raccord est fourni de filetage conique mâle avec pas 1/2 gaz.

Le raccordement doit être réalisé au moyen:

- ou d'un tuyau rigide (pour la Belgique selon les Normes NBN D51-003
- ou d'un tuyau flexible en acier inox, sans interruption, et équipé de raccordements filetés.

En amont de l'appareil il faut installer un robinet d'arrêt du gaz (pour la Belgique marqué A.G.B); il devra être installé de manière à pouvoir facilement le manoeuvrer.

Raccordement par tuyau rigide (cuivre ou acier)

! Le raccordement à l'installation de gaz doit être effectué de manière à ce que l'appareil ne subisse aucun type de contrainte.

La rampe d'alimentation de l'appareil est munie d'un raccord en "**L**" orientable dont l'étanchéité est assurée par un joint. S'il vous faut inverser le raccord, vous devez obligatoirement remplacer le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil). Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique.

Raccordement par tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés

Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique.

La mise en œuvre de ces tuyaux doit être effectuée de façon à ce que, même au maximum de leur extension, ils ne dépassent pas 2000 mm de long. Après raccordement, assurez-vous que le tuyau métallique flexible ne touche pas à des parties mobiles et n'est pas écrasé.

! N'utilisez que des tuyaux conformes et des joints d'étanchéité conformes aux textes réglementaires applicables dans le pays.

Vérification de l'étanchéité

! Une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse et jamais une flamme.

! Si la pression du gaz utilisé est différente (ou variable) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié (conformément aux textes réglementaires applicables dans le pays).

PLAQUETTE SIGNALETIQUE	
Raccordements électriques	voir plaquette signalétique
CE	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : - 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives. - 2009/142/CEE du 30/11/09 (Gaz) et modifications successives. - 2012/19/CEE et modifications successives.

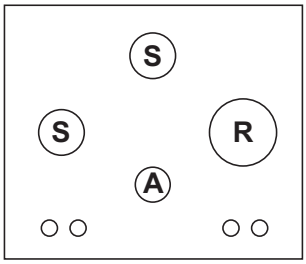
FR

BE

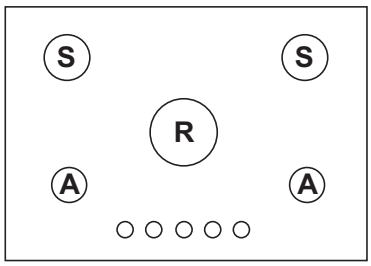
Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1 (Pour la France et la Belgique)				Gaz Natural		Réglage de l'air primaire des brûleurs
Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Injecteur 1/100	Débit* l/h	
		Nom.	Red.	(mm)	G20	(mm)
Rapide (R)	157	3.00	1.00	125	286	4.7
Semi Rapide (S)	132	1.90	0.80	100	157	2.6
Auxiliaire (A)	110	1.00	0.50	72	95	2
Pression de alimentation (FR)	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)				20 17 25	
Pression de alimentation (BE)	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)				20 15 25	

* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec
Naturele G20 P.C.S. = 37,78 MJ/m³



PK 644 D GH X/HA
PKQ 644 D GH /HA
PK 644 D GH E X /HA



PK 755 D GH X/HA
PKQ 755 D GH /HA
PK 755D GH E X /HA

Mise en marche et utilisation

! La position du brûleur gaz ou de la plaque électrique* correspondante est indiquée sur chaque manette.

Brûleurs à gaz
Chaque manette permet de régler le brûleur sélectionné comme suit :

- ● Eteint
- Maximum
- Minimum

Pour allumer un brûleur, approchez une flamme ou un allume-gaz, appuyez à fond sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position: puissance maximum.
Appuyez sur la manette pendant 6 secondes environ jusqu'à ce que le dispositif gardant automatiquement la flamme allumée se réchauffe.
Certains modèles sont équipés d'un allumage intégré à l'intérieur de la manette, dans ce cas, il y a une bougie d'allumage. Pour allumer le brûleur choisi, appuyez d'abord à fond sur la manette correspondante et tournez-la ensuite dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position puissance maximum, continuez à appuyer jusqu'à ce qu'il y ait allumage.

! En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, tournez la manette jusqu'à l'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

Pour éteindre le brûleur tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour la ramener en face du symbole "●".

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour obtenir un meilleur rendement, n'oubliez pas :

- d'utiliser des récipients appropriés à chaque brûleur (voir tableau) pour éviter que les flammes ne dépassent de sous les casseroles.
- de toujours utiliser des casseroles à fond plat et avec couvercle.
- de tourner la manette dans la position minimum au moment de l'ébullition.

Brûleurs	Ø Récipients (cm)
Rapide (R	24 - 26
Semi Rapide (S)	16 - 20
Auxiliaire (A)	10 - 14

Pour distinguer le type de brûleur reportez-vous aux dessins figurant dans le paragraphe "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs"

! Éviter que les casseroles ne dépassent du périmètre de la table pendant la cuisson.

Précautions et conseils

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- **Ce mode d'emploi concerne un appareil à encastrer classe 3.**
- **Pour bien fonctionner, les appareils à gaz ont besoin d'un apport d'air régulier. Il est important de vérifier lors de leur installation, que tous les points indiqués dans le paragraphe relatif à leur "Positionnement" soient respectés.**
- **Les instructions fournies ne sont applicables qu'aux pays dont les symboles sont reportés dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation.**
- **Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.**
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne touchez pas à l'appareil si vous êtes pieds nus ou si vous avez les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- Evitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Contrôlez toujours que les manettes sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contactez le service d'Assistance (voir Assistance).
- Faites attention à ce que les manches des casseroles soient toujours tournés vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter tout risque d'accident.
- N'utilisez pas de casseroles instables ou déformées.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2012/19/CEE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la ''poubelle barrée'' est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.
  Les consommateurs pourront confier leur appareil usagé au service de collecte des collectivités locales ou de leurs groupements, ou si la législation nationale le permet, le rendre au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil similaire.
  Tous les principaux fabricants d'appareils ménagers travaillent activement dans la création et la gestion de systèmes de collecte et d'enlèvement des appareils usagés.

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

! N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que détacheurs et dérouilleurs, poudres à récurer et éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

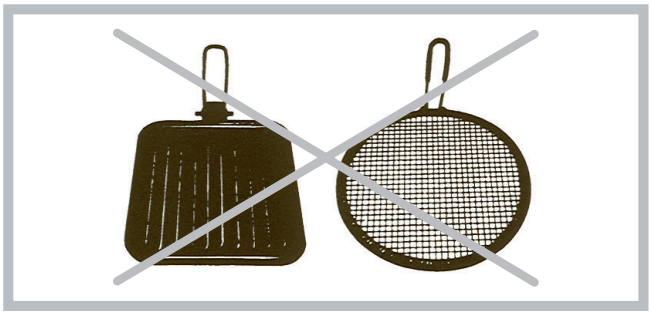
! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Pour un entretien courant, passez une éponge humide sur la surface et séchez avec du papier essuie-tout.
- Les parties démontables des brûleurs doivent être lavées fréquemment à l'eau chaude avec du détergent en éliminant soigneusement toute incrustation.
- Dans le cas de tables équipées d'allumage automatique, nettoyez fréquemment et soigneusement l'extrémité des dispositifs d'allumage électronique instantané et vérifiez que les orifices de sortie du gaz ne sont pas bouchés.
- Avant de commencer à cuisiner, nettoyez la surface à l'aide d'un chiffon humide pour éliminer toute trace de poussière ou de résidus d'aliments cuits auparavant. Nettoyez régulièrement la surface de la table en utilisant une solution d'eau tiède et de détergent non abrasif.

Il faudra utiliser, de façon périodique, des produits spéciaux pour tables de cuisson en vitrocéramique. Eliminez tout d'abord tous restes d'aliments et toutes éclaboussures de graisse à l'aide d'un racloir comme par exemple **CERA** (n'étant pas fourni avec l'appareil).
Nettoyez la table de cuisson quand elle est tiède; utilisez un produit de nettoyage approprié (comme celui de la ligne Solutions disponible dans tous les Centres d'Assistance Technique) et du papier essuie-tout, frottez avec un chiffon humide et essuyez. Des feuilles alu, des objets en plastique ou en matière synthétique ayant malencontreusement fondu, comme d'ailleurs du sucre ou des aliments à haut contenu en sucre doivent être **aussitôt** nettoyés quand la zone de cuisson est encore chaude à l'aide d'un racloir.

Certains produits de nettoyage spécifiques forment une couche superficielle transparente résistante à la saleté qui protège aussi la surface contre les dommages causés par des aliments à haut contenu en sucre. N'utilisez jamais d'éponges ou de produits abrasifs, ni de détergents chimiques agressifs tels que par exemple les produits en atomiseur pour four ou les produits détachants.

- Des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs (contenant du phosphore). Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Mieux vaut essuyer aussitôt tout débordement d'eau.



! N'utilisez pas de diffuseurs, de grille-pain ou de grilloirs à viande en acier inoxydable sur les foyers gaz.

Entretien robinets gaz

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.

! Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

Anomalies et remèdes

Il peut arriver que l'appareil ne fonctionne pas ou ne fonctionne pas très bien. Avant d'appeler le service après-vente, voyons ensemble que faire. Vérifiez avant tout s'il n'y a pas de coupure de gaz ou de courant, et si les robinets du gaz en amont de l'appareil sont bien ouverts.

Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme n'est pas uniforme.

Avez-vous contrôlé si :
- les orifices de sortie du gaz ne sont pas par hasard bouchés.
- les pièces amovibles composant le brûleur sont bien montées correctement.
- il y a des courants d'air dans les environs du plan de cuisson

La flamme s'éteint dans les versions équipées de sécurité de flamme.

Avez-vous contrôlé si :
- vous avez bien appuyé à fond sur la manette.
- vous avez bien appuyé à fond sur la manette pendant un laps de temps suffisant pour permettre l'activation du dispositif de sécurité.
- les orifices de sortie du gaz situés en face du dispositif de sécurité ne sont pas par hasard bouchés.

Le brûleur s'éteint quand il est réglé sur la position de minimum.

Avez-vous contrôlé si :
- les orifices de sortie du gaz ne sont pas par hasard bouchés
- il y a des courants d'air dans les environs du plan de cuisson
- les minima n'ont pas bien été réglés.

Les casseroles sont instables.

Avez-vous contrôlé si :
- le fond de la casserole est parfaitement plat
- la casserole est bien placée au centre du brûleur
- la position des grilles n'a pas par hasard été inversée.

ES

Instalación

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

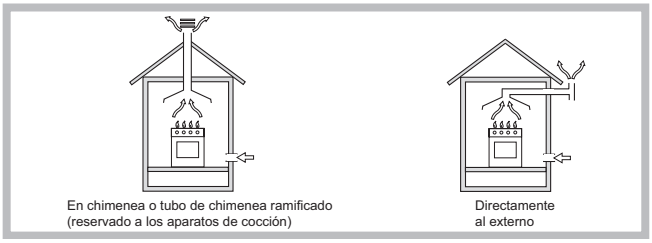
Colocación

! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar respetando las normas para la recolección de residuos (ver Precauciones y consejos).

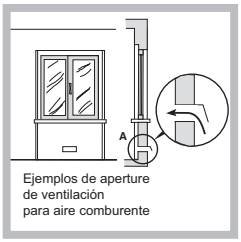
! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

! Este aparato puede ser instalado y funcionar sólo en lugares ventilados permanentemente, de acuerdo a las prescripciones de l'Orden de 29.03.1974. Deben ser observados los siguentes requisitos:

- El ambiente debe poseer un sistema de descarga de los humos de la combustión al exterior, utilizando una campana o un electroventilador que entre automáticamente en funcionamiento cada vez que se enciende el aparato.



- El ambiente debe poseer un sistema que permita la entrada del aire necesario para una combustión normal. El caudal de aire necesario para la combustión no debe ser inferior a 2 m^3/h por cada kilovatio (kW) de potencia instalada.



El sistema puede tomar aire del exterior del edificio a través de un conducto de 100 cm^2, como mínimo, de sección útil de modo que no pueda ser obstruido accidentalmente.

También puede hacerlo de manera indirecta, desde ambientes adyacentes que posean un conducto de ventilación hacia el exterior, como se describe más arriba, y que no sean partes en común del inmueble, ambientes con peligro de incendio o dormitorios.

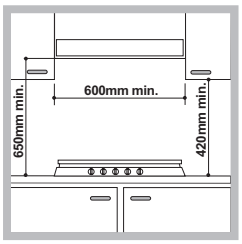
Empotramiento

Las encimeras a gas y mixtas están fabricadas con un grado de protección contra calentamientos excesivos de tipo X, y por lo tanto, es posible su instalación al lado de muebles cuya altura no supere la de la superficie de trabajo. Para una correcta instalación de la encimera se deben observar las siguientes precauciones:

- Los muebles situados a un costado, cuya altura supere la de la superficie de trabajo, deben estar situados a 600 mm., como mínimo, del borde de la misma.

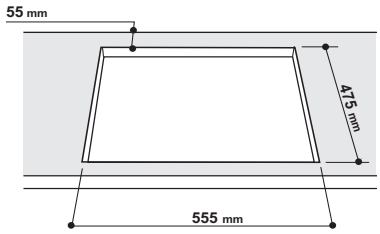
- Las campanas deben ser instaladas de acuerdo con los requisitos establecidos en los manuales de instrucción de las mismas, siempre manteniendo una distancia mínima de 650 mm.

- Coloque los armarios de pared adyacentes a la campana a una altura mínima desde la superficie de trabajo, de 420 mm. (ver la figura).

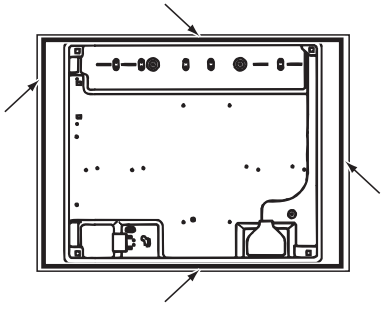


Siempre que la encimera se instale debajo de un armario de pared, éste último deberá mantener una distancia mínima de la superficie de trabajo de 700 mm. (ver la figura).

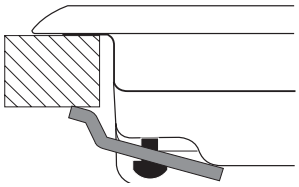
- El espacio para el mueble deberá tener las dimensiones indicadas en la figura.
  Se han previsto ganchos de fijación que permiten fijar la encimera a superficies de 20 a 40 mm. de espesor. Para un buena fijación de la encimera, es aconsejable usar todos los ganchos que se suministran.



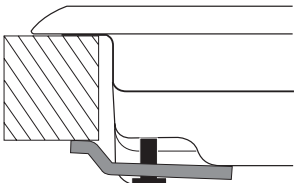
- Antes de proceder a la fijación a la encimera, coloque la junta (suministrada con el equipo) a lo largo del perímetro de la placa de cocción como se representa en la figura.



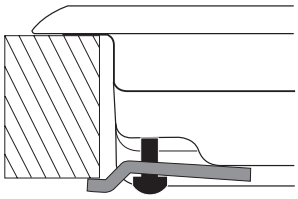
Esquema de fijación de los ganchos



Posición del gancho para superficies **H=20mm**

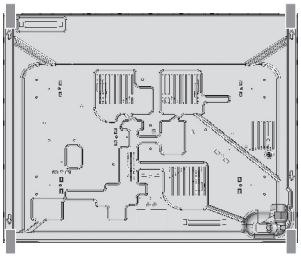


Posición del gancho para superficies **H=30mm**



Posición del gancho para superficies **H=40mm**

Adelante



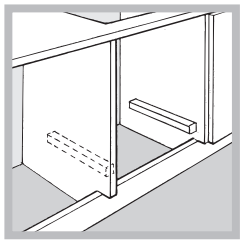
Atrás

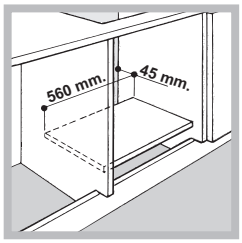
! Use los ganchos contenidos en el “paquete de accesorios”

- Cuando la encimera no se instale sobre un horno empotrado, es necesario introducir un panel de madera como aislamiento. El mismo deberá colocarse a una distancia mínima de 20 mm. de la pared inferior de la encimera.

Aireación

Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (ver las figuras).





! Es posible instalar la encimera sólo sobre hornos empotrados dotados de ventilación.

Conexión eléctrica

Las encimeras que poseen cable de alimentación tripolar, se fabrican para funcionar con corriente alterna, a la tensión y frecuencia de alimentación indicadas en la placa de características (ubicada en la parte inferior de la encimera). El conductor de puesta a tierra del cable se distingue por los colores amarillo-verde. Cuando se realiza la instalación sobre un horno empotrado, la conexión eléctrica de la encimera y la del horno se deben realizar por separado, ya sea por razones de seguridad eléctrica, como para facilitar la eventual extracción del horno.

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características.
En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.
! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.
! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (ver Asistencia).
! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

Conexión de gas

La conexión del aparato a la tubería se deberá efectuar de acuerdo a lo prescripto por las Normas Nacionales vigentes, sólo después de haber verificado que el mismo está regulado para el tipo de gas con el cual será alimentado G20-20mbar (Gas Natural).

! Para un funcionamiento seguro, un adecuado uso de la energía y una mayor duración del aparato, verifique que la presión de alimentación cumpla con los valores indicados en la tabla 1 “Características de los quemadores e inyectores”.

Conexión con tubo rígido (cobre o acero)

! La conexión a la red de gas se debe efectuar de modo que no provoque esfuerzos de ningún tipo al aparato.
En el tubo de alimentación del aparato se encuentra una unión en “L” orientable, cuya estanqueidad está asegurada por una junta. Si resultara necesario girar la unión, sustituya siempre la junta estanca (suministrada con el aparato).
La unión de entrada de gas al aparato es roscada 1/2 gas macho cilíndrico.

Conexión con tubo flexible de acero inoxidable de pared continua con uniones roscadas

La unión de entrada de gas al aparato es roscada 1/2 gas macho cilíndrico.

La colocación de dichos tubos se debe efectuar de modo tal que su longitud, en condiciones de máxima extensión, no sea mayor que 2000 mm. Una vez realizada la conexión, verifique que el tubo metálico flexible no permanezca en contacto con partes móviles o no quede aplastado.

! Utilice exclusivamente tubos y juntas estancas conformes a la Normas Nacionales en vigencia.

Control de la estanqueidad
! Finalizada la instalación, controle la perfecta estanqueidad de todas las uniones utilizando una solución jabonosa pero nunca una llama.

! Cuando la presión del gas utilizado sea distinta de la prevista (o variable), es necesario instalar, en la tubería de entrada, un regulador de presión conforme con las Normas Nacionales en vigencia.

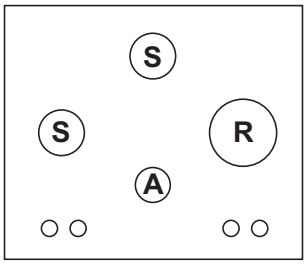
PLACA DE CARACTERÍSTICAS	
Conexiones eléctricas	ver placa de características
	Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias: - 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y posteriores modificaciones. - 2009/142/CEE del 30/11/09 (Gas) y posteriores modificaciones. - 2012/19/CEE y posteriores modificaciones successives.

Características de los quemadores e inyectores

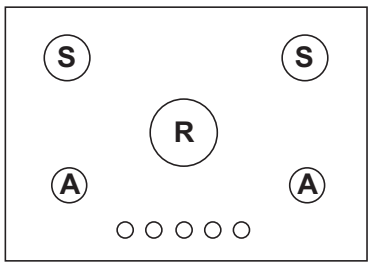
Tabla 1

		Gas Natural (G20 / 20 mbar)				**Regulación de aire principal de los quemadores**
Quemador	Diametro (mm)	Potencia térmica kW (p.c.s.*)		Pico 1/100	Capacid.* l/h	
		Nomin.	Reduc.	(mm)	(G20)	(mm)
Ràpido (R)	157	3.00	1.00	125	286	4.7
Semi Ràpido (S)	132	1.90	0.80	100	157	2.6
Auxiliar (A)	110	1.00	0.50	72	95	2
Presiones de suministro	Nominal (mbar) Minimo (mbar) Màximo (mbar)			20 17 25		

* A 15°C y 1013 mbar-gas seco
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³



PK 644 D GH X/HA
PKQ 644 D GH /HA
PK 644 D GH E X /HA



PK 755 D GH X/HA
PKQ 755 D GH /HA
PK 755D GH E X /HA

Puesta en funcionamiento y uso

! En cada mando está indicada la posición del quemador a gas o de la placa eléctrica* correspondiente.

Quemadores a gas
El quemador elegido se puede regular con el mando correspondiente de la siguiente manera:

- ● Apagado
- Máximo
- Mínimo

Para encender uno de los mecheros, acercar al mismo una llama o un encendedor, apretar a fondo y girar el botón correspondiente en sentido antihorario hasta la posición de máxima potencia.
Es necesario mantener apretado el botón durante 6 segundos aproximadamente hasta que se caliente el dispositivo que mantiene encendida la llama automáticamente.
Algunos modelos están dotados de encendido integrado dentro del botón, en este caso existe el encendedor.
Para encender el mechero elegido es suficiente primero apretar a fondo el botón correspondiente, luego girarlo en sentido antihorario hasta la posición de máxima potencia, manteniéndolo apretado hasta que se produzca el encendido.

! Si se apagara accidentalmente la llama del quemador, cierre el mando y vuelva a intentar encenderlo después de 1 minuto, como mínimo.

Para apagar el quemador es necesario girar el mando en sentido horario hasta el apagado (correspondiente al símbolo "●").

Consejos prácticos para el uso de los quemadores

Si desea obtener el máximo rendimiento, es útil recordar lo siguiente:

- utilice recipientes adecuados para cada quemador (ver la tabla) con el fin de evitar que las llamas sobresalgan por el fondo de los recipientes.
- utilice siempre recipientes con el fondo plano y con tapa.
- cuando se produce la ebullición, gire el mando hasta la posición de mínimo.

Quemador	Ø Diámetro Recipientes(cm)
Rápido (R)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14

Para identificar el tipo de quemador ver los diseños presentes en el párrafo "Características de los quemadores y boquillas".

! Evite que las ollas sobresalgan de los bordes de la encimera durante el uso.

Precauciones y consejos

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad.
Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- **Este aparato se refiere a un aparato empotrable de clase 3.**
- **Para su correcto funcionamiento, los aparatos a gas necesitan un regular cambio de aire. Verifique que en su instalación se respeten los requisitos contenidos en el párrafo correspondiente a la "Colocación".**
- **Las instrucciones son válidas sólo para los países de destino, cuyos símbolos figuran en el manual y en la placa de características.**
- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- **El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por los daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Controle siempre que los mandos estén en la posición "●"/"○" cuando no se utiliza el aparato.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (ver Asistencia).
- Verifique que los mangos de las ollas estén siempre dirigidos hacia dentro de la encimera para evitar que sean chocados accidentalmente.
- No utilice ollas inestables o deformadas.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (niños incluidos) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, a menos que no sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.
- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2012/19/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor podrá llevar los electrodomésticos viejos a las áreas especiales preparadas por las administraciones municipales, entregarlos al servicio público de recogida o, si la legislación nacional lo contempla, entregarlos en la tienda al hacer la compra de los electrodomésticos nuevos de tipología análoga. Todos los principales productores están involucrados en la creación y gestión de sistemas optimizados para la recogida y eliminación de los residuos de los electrodomésticos.

Mantenimiento y cuidados

Cortar la corriente eléctrica

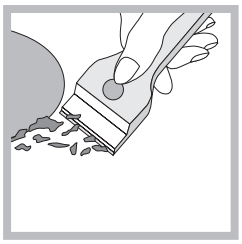
Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

! Evite el uso de detergentes abrasivos o corrosivos como los quitamanchas y productos anticorrosivos, jabones en polvo y esponjas con superficie abrasiva: pueden rayar irremediablemente la superficie.

! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

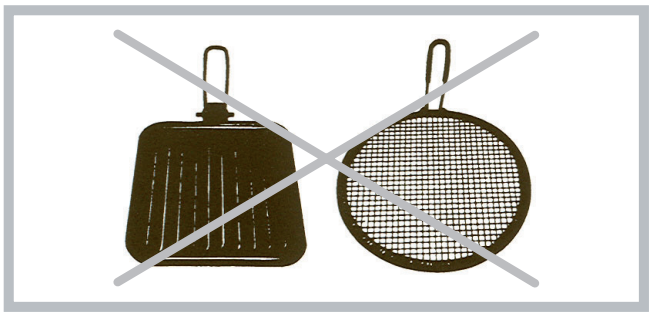
- Para un mantenimiento ordinario, es suficiente lavar la encimera con una esponja húmeda, secándola luego con un papel absorbente para cocina.
- Los elementos móviles de los quemadores se lavan frecuentemente con agua caliente y detergente tratando siempre de eliminar las incrustaciones.
- En las encimeras que poseen encendido automático, es necesario realizar frecuentemente una cuidadosa limpieza de la parte terminal de los dispositivos de encendido instantáneo electrónico y verificar que los orificios de salida del gas no estén obstruidos.
- antes de preparar los elementos, la superficie de cocción se limpiará bien con un trapo húmedo para quitar el polvo o restos de comidas anteriores. La superficie se limpiará a menudo con agua tibia y detergente suave.



Periódicamente es necesario efectuar una limpieza esmerada con producto especial para limpieza de placas de vitrocerámica. En este caso se quitará cualquier residuo incrustación o salpicadura, utilizando el raspador especial, por ej. CERA Quasar® (que no viene en dotación).
Limpiar la placa mientras está tibia, usar una preparación adecuada (como el de la línea Solutions disponible en todos los Centros de Asistencia Técnica) y papel de cocina, pasar un trapo húmedo y secar bien. Las hojas de aluminio, objetos de material plástico o sintético que se hayan disuelto accidentalmente, o el azúcar o substancias almibaradas se limpiarán **inmediatamente** con un raspador mientras la zona no se ha enfriado.

Los productos de limpieza específicos forman una capa superficial transparente y repelen la suciedad. Esto protege la superficie contra daños eventuales provocados por alimentos con alto contenido de azúcar. De ninguna manera conviene recurrir a esponjas o pulimentos abrasivos. Tener en cuenta además que los detergentes químicamente agresivos del tipo spray para horno o quitamanchas tampoco sirven.

- El acero inoxidable puede quedar manchado si permanece en contacto por largo tiempo con agua fuertemente calcárea o con detergentes agresivos (que contengan fósforo). Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. Es además importante secar los posibles derrames de agua.



! No utilice difusores, tostadores de pan o parrillas para carne de acero inoxidable sobre los mecheros a gas.

Mantenimiento de las llaves de gas

Con el tiempo puede suceder que una llave se bloquee o presente dificultad para girar, en esos casos será necesario proceder a la sustitución de dicha llave.

! Esta operación la debe efectuar un técnico autorizado por el fabricante.

Anomalías y soluciones

Puede suceder que la encimera no funcione o no funcione bien. Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, veamos qué se puede hacer. Antes que nada verifique que no hayan interrupciones en las redes de alimentación de gas y eléctrica, y en particular, que las llaves de gas, aguas arriba del aparato, estén abiertas.

El quemador no se enciende o la llama no es uniforme.

Controle si:
- Los orificios de salida de gas del quemador están obstruidos.
- Se han colocado correctamente todas las partes móviles que componen el quemador.
- Hay corriente de aire en las cercanías de la encimera.

La llama no permanece encendida en los modelos con seguridad.

Controle si:
- No ha presionado a fondo el mando.
- No ha mantenido presionado a fondo el mando por un tiempo suficiente como para activar el dispositivo de seguridad.
- Están obstruidos los orificios de salida del gas a la altura del dispositivo de seguridad.

El quemador en posición de mínimo no permanece encendido.

Controle si:
- Están obstruidos los orificios de salida del gas.
- Hay corriente de aire en las cercanías de la encimera.
- La regulación del mínimo es correcta.

Los recipientes no permanecen estables.

Controle si:
- El fondo del recipiente es perfectamente plano.
- El recipiente está centrado en el quemador o en la placa eléctrica.
- Las parrillas fueron invertidas.

PT

Instalação

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

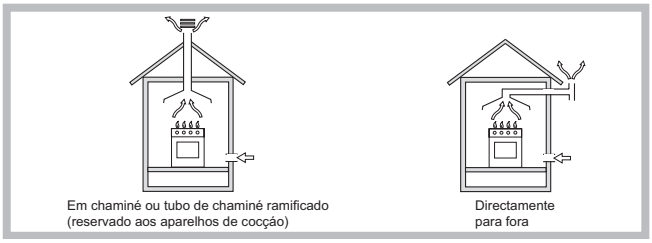
Posicionamento

! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (veja em Precauções e Conselhos).

! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

! Este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em local permanentemente ventilado segundo a posição de Normas em vigor. Devem ser observados os seguintes requisitos:

- O local deve prever um sistema de descarga para o externo dos fumos de combustão, realizado mediante uma capa ou um ventilador eléctrico que entre automaticamente em função cada vez que se acender o aparelho.



- Na cozinha deve haver um sistema que possibilite um fluxo de ar necessário para uma combustão regular. O fluxo de ar necessário à combustão não deve ser inferior a 3 m^3/h para kW de potência instalada.

O sistema pode ser realizado capturando o ar directamente desde a parte externa do edifício através de um tubo de pelo menos 100 cm^2 de secção útil que não se entupa acidentalmente.

Outro sistema possível, seria o de capturar o ar em forma indirecta, a partir de locais adjacentes que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incêndio, nem quartos de dormir, que possuam um conduto de ventilação comunicadora com a parte externa.

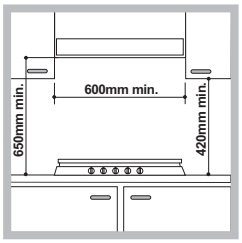
Encaixe

Os planos de gás e mistos são predispostos com grau de protecção contra aquecimento excessivo de tipo X, portanto é possível instalá-lo ao lado de móveis cuja altura não ultrapasse a do plano de trabalho. Para instalar correctamente o plano de cozedura é necessário obedecer as seguintes regras:

- Os móveis situados ao lado, com altura superior aquela do plano de trabalho, devem ser situados ao menos 600 mm do bordo do mesmo plano.

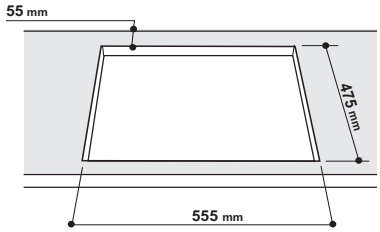
- Os exaustores devem ser instalados segundo os requisitos indicados nos livretes de instruções dos próprios exaustores e, em todo o caso, a uma distância mínima de 650 mm.

- Posicionar as partes suspensas adjacentes à capa em uma altura mínima do top de 420 mm (veja a figura).

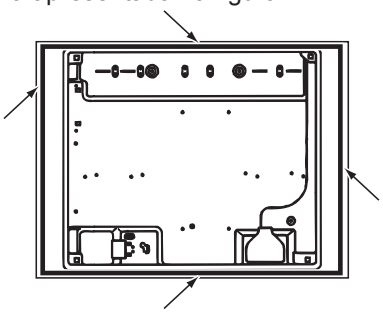


Se o plano de cozedura for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 700 mm do plano de trabalho (veja a figura).

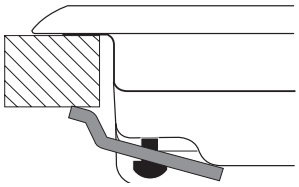
- O vão do móvel deverá ter as medidas indicadas na figura. Há ganchos prendedores que possibilitam prender o plano sobre um top desde 20 até 40 mm. de espessura. Para prender bem o plano é aconselhável utilizar todos os ganchos que houver.



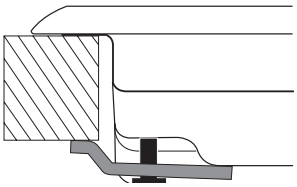
- Antes de realizar a fixação do tampo, posicionar a guarnição (fornecida) ao longo do perímetro do plano, da maneira apresentada na figura.



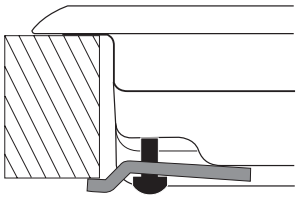
Esquema para prender os ganchos



Posição do gancho para **H=20mm**

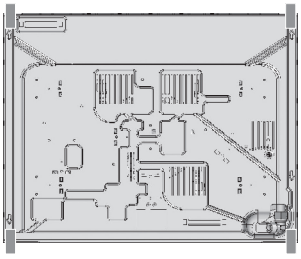


Posição do gancho para **H=30mm**



Posição do gancho para **H=40mm**

Frente

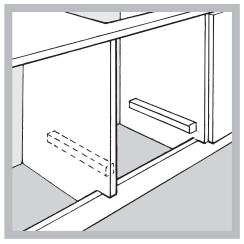


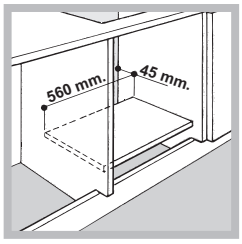
Atrás

! Utilize os ganchos fornecidos dentro da “embalagem dos acessórios”.

- Se o plano de cozedura não for instalado sobre um forno de encaixar, é necessário inserir um painel de madeira como isolamento. O mesmo deverá ser posicionado a uma distância mínima de 20 mm da parte inferior do plano.

Ventilação
Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (veja as figuras).





! É possível instalar o plano somente sobre fornos de encaixe equipados com ventilação de arrefecimento.

Ligação eléctrica

Os planos equipados com cabo de alimentação de três pólos são predispostos para o funcionamento com uma corrente alternada na tensão e a frequência de alimentação indicada na placa de identificação (situada na parte inferior do plano). A ligação à terra do cabo distingue-se pelas cores amarelo - verde. No caso de instalação acima de um forno de encaixar, a ligação eléctrica do plano e a do forno precisam ser realizadas separadamente, seja por razões de segurança eléctrica, seja para facilitar uma eventual remoção do forno.

Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica
Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação.
No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança. Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (veja a Assistência Técnica).

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

Ligação do gás

A ligação do aparelho à tubagem ou à botija do gás deverá efectuar-se conforme prescrito pelas Normas Nacionais em vigor, somente após ter controlado que o mesmo esteja regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado. Em caso contrário, efectuar as operações indicadas no parágrafo “Adaptação a diferentes tipos de gás”.
Em caso de alimentação com gás líquido de botija, utilizar reguladores de pressão em conformidade com as Normas Nacionais em vigor.

! Para garantir um funcionamento seguro, uma utilização de energia apropriada e maior duração da aparelhagem, assegurar-se que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na tabela 1 “Características dos queimadores e dos bicos”.

Ligação com tubo rígido (cobre ou aço)
! A ligação do sistema de gás deve ser realizada de maneira a não provocar solicitações de nenhum género ao aparelho. Na rampa de alimentação do aparelho há uma junta em “L” dirigível, cuja retenção é assegurada por uma guarnição.

Se for preciso girar a união será absolutamente necessário trocar a guarnição de vedação (fornecida com o aparelho). A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica.

Ligação com tubo flexível de aço inoxidável de parede contínua com engates de rosca
A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica.
A instalação destes tubos deve ser efectuada de maneira que o seu comprimento, em condições de máxima extensão, não seja maior de 2.000 mm. Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo metálico flexível não entre em contacto com as partes móveis ou fique amassado.

! Utilize exclusivamente tubos em conformidade com os regulamentos e guarnições de retenção em conformidade com os regulamentos nacionais em vigor.

Controle da vedação
! Ao terminar a instalação controlar a vedação de todas as juntas utilizando uma solução de sabão e nunca uma chama.

! Se a pressão do gás utilizado for diferente (ou variável) daquela prevista, é necessário instalar na tubagem de entrada um regulador de pressão (conforme as Normas Nacionais em vigor).

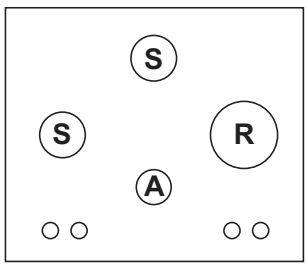
PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Ligações eléctricas	ver quadro das características
CE 	Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: - 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 2004/108/CEE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações. - 2009/142/CEE de 30/11/09 (Gás) e posteriores modificações. - 2012/19/CEE e posteriores modificações.

Características dos queimadores e bicos

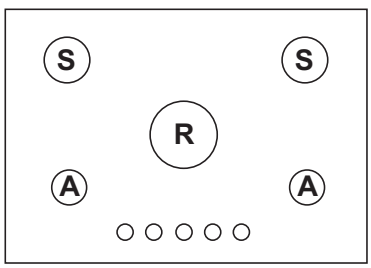
Tabla 1

				Gás Natural (G20 / 20 mbar)		**Regulação do ar primário dos queimadores**
Queimador	Diâmetro (mm)	Poténcia térmica kW (p.c.s.*)		Bico 1/100	Capacid.* l/h	
		Nomin.	Reduz.	(mm)	(G20)	(mm)
Ràpido (R)	157	3.00	1.00	125	286	4.7
Semi Ràpido (S)	132	1.90	0.80	100	157	2.6
Auxiliar (A)	110	1.00	0.50	72	95	2
Pressões de alimentação	Nominal (mbar) Minima (mbar) Màxima (mbar)			20 17 25		

* A 15°C e 1013 mbars-gás seco
Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³



PK 644 D GH X/HA
PKQ 644 D GH /HA
PK 644 D GH E X /HA



PK 755 D GH X/HA
PKQ 755 D GH /HA
PK 755D GH E X /HA

Início e utilização

! Em cada selector está indicada a posição do queimador de gás ou da chapa eléctrica* correspondente.

Queimadores a gás
O queimador escolhido pode ser regulado mediante o respectivo botão da seguinte maneira :

- ● Apagado
- Máximo
- Mínimo

Para acender um dos queimadores, aproximar a ele uma chama ou um acendedor, premer até o fundo e girar o respectivo manípulo no sentido anti-horário até a posição de máxima potência.
É preciso manter o manípulo premido durante cerca de 6 segundos, até que se aqueça o dispositivo que mantém automaticamente a chama acesa.
Alguns modelos são dotados de acendedor integrado internamente ao botão, neste caso contém o dispositivo para acender.
Para acender o queimador escolhido basta premer até o fundo e girar o respectivo manípulo no sentido anti-horário até a posição de máxima potência e mantê-lo premido até que se acenda.

! Se apagar-se acidentalmente a chama do queimador feche o botão de comando e tente acender novamente somente após um minuto no mínimo.

Para apagar o queimador é necessário rodar o selector (correspondente ao símbolo "●") na direcção horária até que se apague.

Conselhos práticos para utilização dos queimadores

Para obter a máxima performance é bom lembrar-se do seguinte:

- utilize recipientes adequados para cada um dos queimadores (veja a tabela) com o objectivo de evitar que as chamas ultrapassem o fundo dos recipientes.
- utilize sempre recipientes de fundo chato e com tampa.
- no momento em que começar a ferver, rode o botão para a posição de mínimo.

Queimador	Ø Diâmetro Recipientes (cm)
Rápido (R)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14

Para identificar o tipo de queimador, consultar os desenhos apresentados no parágrafo "Características dos queimadores e dos bicos".

! Evite que as panelas saiam do perímetro do plano durante o uso.

Precauções e conselhos

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- **Este aparelho refere-se a um aparelho de encaixar de classe 3**
- **Para os aparelhos a gás funcionarem correctamente é necessário uma troca de ar regular do ambiente. Assegurar-se que sejam respeitados os requisitos do parágrafo "Posicionamento" no momento da instalação".**
- **As instruções são válidas somente para os países de destino para os quais os símbolos constam no livrete e na placa de identificação do aparelho.**
- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- **O aparelho deve ser utilizado para cozinhar alimentos, somente por pessoas adultas e conforme as instruções contidas neste livrete. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de usos impróprios, errados e irrazoáveis.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição "●"/"○" quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (veja a Assistência técnica).
- Certifique-se que as pegas das panelas fiquem sempre viradas para o lado interno do plano de cozedura para evitar batidas acidentais.
- Não utilize panelas instáveis ou deformadas.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- **O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.**

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2012/19/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Poder-se-á entregar o electrodoméstico desactualizado ao serviço de recolha público, levá-lo às áreas comuns apropriadas ou, se previsto na legislação nacional sobre a matéria, devolve-lo ao revendedor ao mesmo tempo que se adquire um novo produto de tipo equivalente. Todos os principais produtores de electrodomésticos estão activos na criação e gestão de sistemas de recolha e reciclagem de aparelhos desactualizados.

Manutenção e cuidados

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

! Evite o emprego de detergentes abrasivos ou corrosivos, tais como tira-manchas e produtos contra ferrugem, detergentes em pó e esponjas com superfície abrasiva. podem arranhar irremediavelmente a superfície.

! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

- Para a manutenção ordinária, é suficiente lavar o plano com uma esponja húmida e, em seguida, enxugar com papel absorvente de cozinha.

- Os componentes móveis dos queimadores precisam ser lavados frequentemente com água quente e detergente, tome cuidado para eliminar as eventuais crostas.

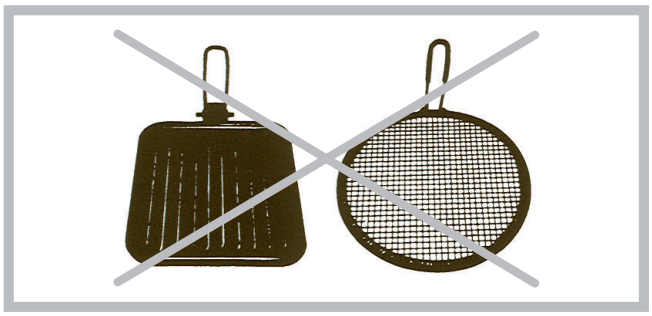
- Nos planos com acendimento automático, é necessário proceder frequentemente a uma limpeza cuidada da extremidade dos dispositivos de acendimento electrónico instantâneo e é também necessário verificar que os orifícios de saída do gás não estejam entupidos.

- antes de começar a cozer, a superfície da chapa deve ser limpa utilizando um pano húmido para remover a poeira ou resíduos de alimentos anteriormente cozidos. A superfície da chapa deverá ser limpa regularmente com água morna e um detergente não abrasivo.

Periodicamente será necessário utilizar produtos específicos para a limpeza das chapas de cozedura de vidro cerâmica. Primeiro retirar da chapa de cozedura todos os restos de comida e gotas de gordura com, por exemplo, uma espátula de limpeza CERA (não fornecida).
Limpar a chapa de cozedura quando estiver morna, utilizar um produto de limpeza adequado (como o da linha Solutions disponível em todos os Centros de Assistência Técnica) e toalha de papel, esfregar com um pano húmido e enxugar. Folhas de papel alumínio, objectos de matéria plástica ou materiais sintéticos, que tenham derretido, e também açúcar ou alimentos com alto conteúdo de açúcar, devem ser removidos **imediatamente** da zona de cozedura ainda quente com uma espátula.

Produtos de limpeza específicos formam uma camada superficial transparente que repele a sujidade, que protege também a superfície contra possíveis danos causados por alimentos com alto conteúdo de açúcar. Em nenhum caso utilizar esponjas ou produtos abrasivos, evitar também detergentes quimicamente agressivos tais como spray para forno ou produtos que removem as manchas.

- O aço inoxidável poderá manchar-se se ficar em contacto durante muito tempo com água fortemente calcária ou com detergentes agressivos (contendo fósforo). É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Para mais é bom enxugar eventuais vazamentos de água.



! Não utilizar difusores, torradeiras ou grades para carne de aço inoxidável sobre os queimadores de gás.

Manutenção das torneiras do gás

Com o tempo pode ocorrer o caso de uma torneira que se bloqueie ou apresente dificuldades na rotação, portanto será necessário substituir a torneira mesma.

! Esta operação deve ser efectuada por um técnico autorizado pelo fabricador.

Anomalias e soluções

Pode acontecer do plano não funcionar ou não funcionar bem. Antes de chamar a assistência técnica, vejamos o que é possível fazer. Antes de mais nada, verifique que não haja interrupções nas redes de alimentação de gás e electricidade, especialmente se as torneiras do gás antes do plano estão abertas.

O queimador não se acende ou a chama não é uniforme.

Foi controlado se:
- Estão entupidos os furos de saída do gás do queimador.
- Estão instalados correctamente todos os componentes móveis que compõem o queimador.
- Há correntes de ar nas proximidades do plano.

A chama não permanece acesa nas versões com segurança.

Foi controlado se:
- O botão não foi premido até o fundo.
- Não foi mantido premido até o fundo o botão durante um tempo suficiente para activar o dispositivo de segurança.
- Estão entupidos os furos de saída do gás em correspondência ao dispositivo de segurança.

O queimador em posição de mínimo não permanece aceso.

Foi controlado se:
- Estão entupidos os furos de saída do gás.
- Há correntes de ar nas proximidades do plano.
- A regulação do mínimo não está correcta.

Os recipientes são instáveis.

Foi controlado se:
- O fundo do recipiente é perfeitamente plano.
- O recipiente está no centro do queimador ou na da chapa eléctrica.
- As grades foram invertidas.

Installation

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte folgende Hinweise aufmerksam durch, sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, dem Gebrauch und der Sicherheit.

! Die Kochmulden sind werkseitig für den Betrieb mit (siehe Typenschild und Gaseinstellungsschild des Gerätes): Erdgas Kategorie I2H eingestellt.

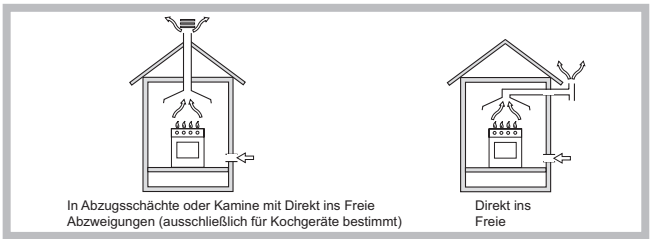
Aufstellung

! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften zur getrennten Müllsammlung zu entsorgen (siehe Vorsichtsmaßregeln und Hinweise).

! Die Installation ist gemäß den vorliegenden Anweisungen und von Fachpersonal durchzuführen. Jede unsachgemäße Installation kann Menschen und Tiere gefährden oder Sachschaden verursachen.

! Dieses Gerät darf nur in ständig belüfteten, und den Vorschriften der einschlägigen Norm:
NBN D51-003 und NBN D51-001 entsprechenden Räumen installiert und in Betrieb genommen werden. Folgende Anforderungen müssen gegeben sein:

- Der Raum muss mit einem Abluftsystem für die bei der Verbrennung entstehenden Abgase ausgestattet sein; dies kann entweder über einen Abzugsschacht, oder durch einen sich bei der Inbetriebnahme des Gerätes automatisch einschaltenden Elektroventilator erfolgen.



- Der Raum muss außerdem mit einem für eine einwandfreie Verbrennung notwendigen Belüftungssystem ausgestattet sein. Das erforderliche Luftvolumen darf 2 m^3/h pro kW der installierten Leistung nicht unterschreiten.

Das System kann mittels eines Belüftungsschachtes, mit Luftaufnahme direkt aus dem Freien, mit einem Nutzquerschnitt von mindestens 100 cm^2 verwirklicht werden, der so ausgelegt sein muss, dass ein unabsichtliches Verstopfen vermieden wird.

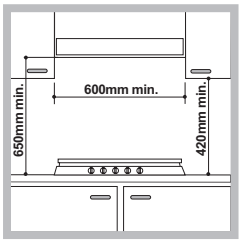
Oder auf indirekte Weise durch angrenzende Räume, die mit einem ins Freie führenden Belüftungsschacht, wie oben angegeben, versehen sind, bei denen es sich nicht um Gebäudeteile gemeinsamen Gebrauchs, noch um Räumlichkeiten, in denen Brandgefahr bestehen kann oder um Schlafzimmer handeln darf.

Einbau
Die Gas- und Kombi-Kochmulden sind mit einem Schutzgrad des Typs X gegen Überhitzen ausgelegt und können somit neben Schränke installiert werden, deren Höhe die der Arbeitsplatte nicht überschreiten. Um eine korrekte Installation der Kochmulde zu gewährleisten, sind folgende Vorsichtsmaßregeln zu beachten:

- Angrenzende Schränke, deren Höhe die der Arbeitsplatte überschreiten, müssen einen Abstand vom Rand der Kochmulde von mindestens 600 mm aufweisen.

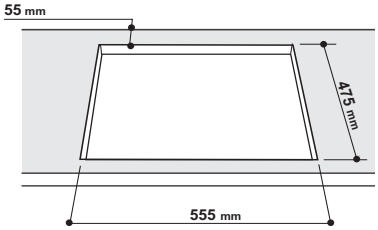
- Dunstabzugshauben sind gemäß den in den Gebrauchsanleitungen der Dunstabzugshaube aufgeführten Anweisungen zu installieren und zwar in einem Abstand von mindestens 650 mm.

- Die an die Dunstabzugshaube angrenzenden Hängeschränke sind in einem Abstand von mindestens 420 mm von der Arbeitsplatte aufzuhängen (siehe Abbildung).

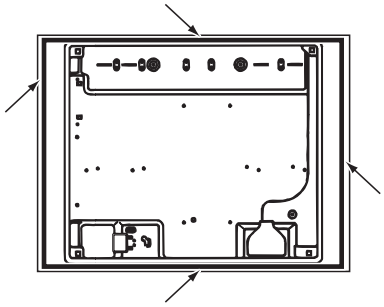


Sollte die Kochmulde unter einem Hängeschrank installiert werden, muss zwischen Hängeschrank und Arbeitsplatte ein Abstand von mindestens 700 mm bestehen (siehe Abbildung).

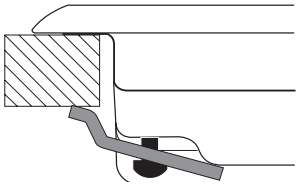
- Der Schrankausschnitt muss die auf der Abbildung angegebenen Abmessungen aufweisen.
  Die Kochmulde wird mit Hilfe von Haken auf der zwischen 20 und 40 mm starken Arbeitsplatte befestigt. Um eine optimale Befestigung der Kochmulde zu gewährleisten, sollten sämtliche zur Verfügung stehenden Haken verwendet werden.



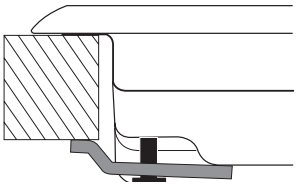
- Vor der Befestigung an der Arbeitsplatte muss die Dichtung (mitgeliefert) so wie auf der Abbildung veranschaulicht, um das gesamte Kochfeld herum verlegt werden.



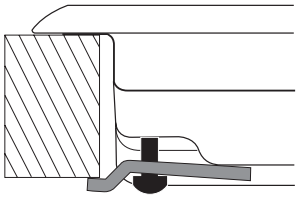
Haken-Befestigungsschema



Position der Haken für Arbeitsplatten **H=20mm**

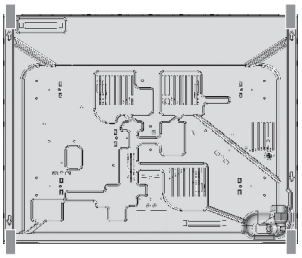


Position der Haken für Arbeitsplatten **H=30mm**



Position der Haken für Arbeitsplatten **H=40mm**

Vorne

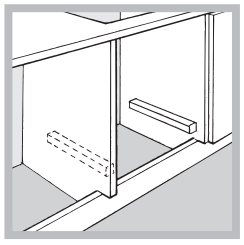


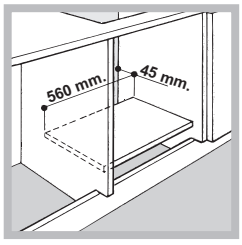
Hinten

! Verwenden Sie die im Beipack "Zubehör" befindlichen Haken.

- Wird die Kochmulde nicht über einem Einbaubackofen installiert, ist unter der Kochmulde eine Holzplatte zur Isolierung anzubringen. Dabei muss ein Mindestabstand von 20 mm von der Kochmuldenunterseite eingehalten werden.

Belüftung
Um eine einwandfreie Belüftung zu gewährleisten, muss die Rückwand des Schrankumbaus abgenommen werden. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten oder aber auf einer durchgehenden Fläche aufliegt, die über einen Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm verfügt (siehe Abbildungen).





! Die Kochmulde darf nur dann über Einbaubacköfen installiert werden, wenn diese über ein Kühlgebläse verfügen.

Elektroanschluss

Die mit einem Dreileiterkabel ausgerüsteten Kochmulden sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild (befindlich auf der Unterseite der Kochmulde) angegebenen Versorgungsspannung und -frequenz ausgelegt. Der Erdleiter des Kabels ist gelb/grün. Wird die Kochmulde über einem Einbaubackofen installiert, müssen der Elektroanschluss der Kochmulde sowie der des Backofens getrennt voneinander vorgenommen werden. Dadurch wird eine ausreichende elektrische Sicherheit gewährleistet und das Herausziehen des Backofens erleichtert.

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz
Versehen Sie das Netzkabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung (siehe nebenstehende Tabelle).
Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Steckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;
- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;
- die Netzsteckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Netzsteckdose oder den Netzstecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

! Netzkabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

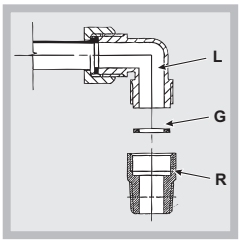
! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (siehe Kundendienst).

! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

Anschluss an die Gasleitung

Der Anschluss des Gerätes an die Gasleitung muss gemäß den Vorschriften der gültigen Richtlinien (NBN D04-002) erfolgen und nur nachdem man sich vergewissert hat, dass es auf die Gasart, mit der es betrieben wird, eingestellt ist G20-20mbar (Flüssiggas).



Zum Anschluss des Gerätes an die Erdgasleitung (I2H) ist in erster Linie das Anschlussstück "**R**" (auf Anfrage erhältlich in Ariston-Kundendienststellen) mit der entsprechenden Dichtung "**G**" an den am Gaszuleitungsschlauch befindlichen Anschluss "**L**" (siehe Abbildung) zu montieren. Bei dem Anschlussstück handelt es sich um einen kegelförmigen 1/2-Gas-Gewindezapfen.
Der Anschluss ist mittels eines:

- starren Rohres (gemäß der Norm NBN D51-003)
- oder mittels eines durchgehenden und mit Anschlussverschraubungen versehenen Inox-Stahlschlauches vorzunehmen.

Zwischen Gerät und Gasleitung ist ein gut zugänglicher Gashahn (der Marke A.G.B.) zu installieren.

Anschluss mittels eines starren Anschlussrohres (Kupfer oder Stahl)

! Der Anschluss an die Gasleitung muss so durchgeführt werden, dass das Gerät keinerlei Zugspannungen ausgesetzt wird.
Auf der Zuleitung zum Gerät befindet sich ein orientierbares,"L"-förmiges Anschlussstück, dessen Dichtheit durch einen Dichtring gewährleistet wird. Muss das Anschlussstück verdreht (in eine andere Richtung gedreht) werden, ist es absolut erforderlich, den Dichtring (im Beipack) auszutauschen. Bei dem Anschlussstück für den Gaseingang handelt es sich um einen zylindrischen 1/2 Gas-Gewindezapfen.

Anschluss mittels Inox-Schläuchen mit hermetischen Wänden

Bei dem Anschlussstück für den Gaseingang handelt es sich um einen zylindrischen 1/2 Gas-Gewindezapfen.
Der Anschluss bzw. das Verlegen dieser Schläuche muss so erfolgen, dass sie bei größter Ausdehnung eine Länge von 2000 mm nicht überschreiten. Stellen Sie nach erfolgtem Anschluss bitte sicher, dass der Inox-Schlauch nicht mit beweglichen Teilen in Berührung kommt oder an irgendeiner Stelle eingedrückt wird.

! Verwenden Sie ausschließlich Schläuche und Dichtringe, die den jeweilig gültigen inländischen Normen entsprechen.

Kontrolle auf Dichtheit

! Nach Abschluss der Installationsarbeiten überprüfen Sie bitte alle Anschlüsse auf Dichtheit; verwenden Sie hierzu auf keinen Fall eine Flamme, sondern eine Seifenlösung.

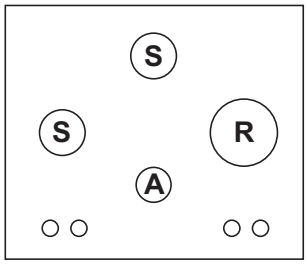
! Sollte der Gasdruck der Anlage von den vorgesehenen Werten abweichen, oder nicht konstant sein, muss das Zuleitungsrohr mit einem geeigneten Druckregler (gemäß den national gültigen Normen und Vorschriften) installiert werden.

TYPENSCHILD	
Elektrischer Anschluss	siehe Typenschild
CE	Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: - 2006/95/EWG vom 12/12/06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen - 2004/108/EWG vom 15/12/04 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen - 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen. - 2009/142/CEE vom 30.11.09 (Gas) und nachfolgenden Änderunge. - 2012/19/EC und nachfolgenden Änderunge.

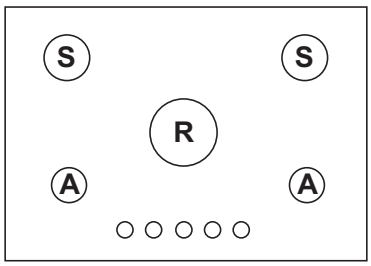
Merkmale der Brenner und Düsen

Tabelle 1				Flüssiggas (G20 / 20 mbar)		Einstellung der Brenner-Primärluft
Brenner	Durch-messer (mm)	Wärme-leistung kW (p.c.s.*)		Düse 1/100	Menge* l/h	
		Nom.	Red.	(mm)	G20	(mm)
Starkbrenner (R)	157	3.00	1.00	125	286	4.7
Mittelstarker Brenner (S)	132	1.90	0.80	100	157	2.6
Hilfsbrenner (A)	110	1.00	0.50	72	95	2
Versorgungs-druck	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)				20 15 25	

* Bie 15°C und 1013 mbar-Trockengas
Erdgas G20 oberer Heizwert = 37,78 MJ/m³



PK 644 D GH X/HA
PKQ 644 D GH /HA
PK 644 D GH E X /HA



PK 755 D GH X/HA
PKQ 755 D GH /HA
PK 755D GH E X /HA

Inbetriebsetzung und Gebrauch

! Auf jedem Reglerknopf ist gekennzeichnet, welcher Gasflamme oder Elektroplatte* er entspricht.

Gasbrenner
Der gewählte Brenner kann mittels des entsprechenden Reglerknopfes auf folgende Einstellungen gedreht werden:

- ● AUS
- Maximum
- Minimum

Zum Anzünden der Gasflamme führen Sie ein brennendes Streichholz oder einen Gasanzünder an den Brenner, drücken den entsprechenden Reglerknopf fest ein und drehen diesen dann gegen den Uhrzeigersinn auf Maximum. Bei den mit einer Sicherheitsvorrichtung bestückten Modellen muß der Reglerknopf für ungefähr 6 Sekunden eingedrückt gehalten bleiben, bis die Vorrichtung, dank derer die Flamme automatisch gezündet bleibt, aufheizt.
Einige Modelle sind mit einer in den Reglerknopf integrierten Zündvorrichtung ausgestattet, in diesem Falle ist das Modell mit der Zündkerze bestückt, jedoch nicht mit der Zündungstaste.
Zur Zündung eines jeden Brenners ist der entsprechende Reglerknopf nach innen zu drücken, daraufhin nach links bis auf Maximum zu drehen, und so lange eingedrückt zu halten, bis die Flamme zündet.

! Sollte der Brenner ungewollterweise erlöschen, drehen Sie den Reglerknopf auf Position 'AUS' und versuchen ein erneutes Anzünden erst nach Verstreichen von mindestens 1 Minute.

Zum Ausschalten des Brenners wird der Reglerknopf im Uhrzeigersinn auf die Position 'AUS' ("●") gedreht.

Praktische Hinweise zum Gebrauch der Brenner

Um optimale Leistungen zu gewährleisten, ist Folgendes zu beachten:

- Verwenden Sie die für den jeweiligen Brenner geeignete Topfgröße (siehe Tabelle) um zu vermeiden, dass die Flammen über den Topfboden herausschlagen.
- Benutzen Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden und mit Deckel.
- Drehen Sie den Brenner auf klein, sobald das Gargut kocht.

Brenner	**Ø Kochgeschirrdurchmesser (cm)**
Starkbrenner (R)	24 - 26
Mittelstarker Brenner (S)	16 - 20
Hilfsbrenner (A)	10 - 14

Zur Erkennung des Brennertyps verweisen wir auf die im Abschnitt „Eigenschaften der Brenner und Düsen" befindlichen Abbildungen.

! Achten Sie darauf, dass Kochtöpfe während der Verwendung nicht über den Kochfeldrand hinausragen.

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

! Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- **Dieses Gerät bezieht sich auf ein Einbaugerät der Klasse 3.**
- **Gasgeräte erfordern eine ordnungsgemäße Belüftung um einen einwandfreien Betrieb zu gewährleisten. Vergewissern Sie sich deshalb davon, dass bei der Installation die im Abschnitt "Aufstellung" aufgeführten Anforderungen gegeben sind.**
- **Die Anweisungen gelten nur für die Bestimmungsländer, deren Symbole im Handbuch und auf dem Typenschild angegeben sind.**
- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist gefährlich, das Gerät Gewittern und Unwettern auszusetzen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**
- Vermeiden Sie, dass die Stromkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf der Position "●"/"○" befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Bei etwaigen Störungen versuchen Sie bitte nicht, Innenteile selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie den Kundendienst (siehe Kundendienst).
- Stellen Sie Stieltöpfe und Pfannen immer mit nach innen gerichteten Griffen auf die Kochstelle, um jegliches Risiko durch unbeabsichtigtes Anstoßen auszuschließen.

- Gebrauchen Sie bitte kein unstabiles oder verformtes Kochgeschirr.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- **Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden.**

Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen. Endverbraucher können ihr Elektrohaushaltsgerät zu öffentlichen Recyclinghöfen, anderen kommunalen Müllsammeleinrichtungen oder, falls durch nationales Recht erlaubt, bei einem Neukauf eines vergleichbaren Gerätes dem Händler in Obhut geben. Alle führenden Hausgerätehersteller arbeiten aktiv an der Erstellung eines Systems zur Sammlung und Entsorgung von Elektrohaushalts-Altgeräten.

Reinigung und Pflege

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Reinigung Ihres Gerätes

! Der Einsatz von Scheuermitteln oder scharfen oder chemischen Reinigungsmitteln, wie Backofensprays, Fleckenentferner, Rostentfernungsmittel, Reiniger in Pulverform und Scheuerschwämme, die die Oberfläche der Kochmulde hoffnungslos beschädigen würden, ist zu vermeiden.

! Verwenden Sie zur Reinigung der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

- Zur täglichen Pflege genügt es, die Kochmulde mit einem feuchten Schwamm abzuwischen und mit Küchenpapier abzutrocknen.

- Die abnehmbaren Teile müssen regelmäßig mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt und von eventuellen Verkrustungen befreit werden.

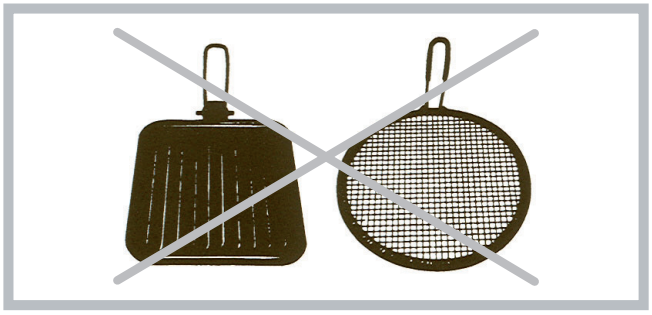
- Bei den mit automatischer Zündung versehenen Kochmulden müssen die Spitzen der elektronischen Zündvorrichtungen häufig sorgfältig gereinigt werden, wobei zu kontrollieren ist, dass die Löcher der Flammenkränze nicht verstopft sind.

- Reinigen Sie das Kochfeld vor jedem Kochbeginn mit einem feuchten Tuch, um Staub oder alte Essensreste zu beseitigen. Die Oberflächen des gesamten Kochfeldes sind regelmäßig mit lauwarmer milder Spüllauge zu reinigen.

Glaskeramikfelder sollten von Zeit zu Zeit auch mit einem entsprechenden, im Handel erhältlichen Spezialreiniger behandelt werden. Entfernen Sie zuerst sämtliche Speisereste und Fettspritzer mit einem geeigneten Schaber, z.B. **CERA**Quick® (nicht mitgeliefert).
Reinigen Sie das Kochfeld, wenn es noch lauwarm ist, (beispielsweise das Linie Solutions, welches in allen Kundendienst-Zentren der Firma Merloni Elettrodomestici erhältlich ist) verwenden Sie hierzu weiches Küchenpapier und ein geeignetes Reinigungsmittel, reiben Sie es daraufhin mit einem feuchten Tuch nach und trocknen Sie es abschließend sorgfältig ab. Versehentlich geschmolzene Alufolie, Plastikteile oder Kunststoffe, sowie Zuckerreste oder stark zuckerhaltige Speisereste müssen **sofort** mit einem Schaber von der noch heißen Kochzone entfernt werden.

Spezialreiniger bilden eine durchsichtige Schutzschicht, die den Staub abstößt. Diese schützt die Oberfläche auch vor eventuellen Schäden, die durch stark zuckerhaltige Speisen verursacht werden könnten. Verwenden Sie absolut keine Scheuerschwämme oder sonstige Scheuermittel. Auch scharfe Reinigungsmittel wie Backofensprays oder Fleckenmittel sind zu vermeiden.

- Auf den Edelstahlteilen können Flecken hinterbleiben, wenn stark kalkhaltiges Wasser oder scharfe (phosphorhaltige) Spülmittel für längere Zeit darauf stehenbleiben. Es ist ratsam, diese Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben. Übergekochtes Wasser muss ebenfalls beseitigt werden.



! Verwenden Sie keine Flammenteilerroste, keine Toastergitter bzw. Fleisch-Grillroste aus Inoxstahl auf den Gas-Kochzonen.

Wartung der Gashähne

Im Laufe der Zeit könnte der Gashahn blockieren oder sich nur schwer drehen lassen. In einem solchen Fall ist der Hahn auszutauschen.

! Diese Arbeit darf nur durch einen vom Hersteller anerkannten Techniker durchgeführt werden.

Störungen und Abhilfe

Bevor Sie bei eventuellen Betriebsstörungen den Kundendienst anfordern, sollten einige Kontrollen vorab durchgeführt werden. Vergewissern Sie sich in erster Linie, dass auch keine Unterbrechung in der Strom- bzw. Gaszufuhr Ihrer Anlage besteht, vor allem, ob der Gashaupthahn auch aufgedreht wurde.

Der Brenner zündet bzw. hält die Flamme nicht.

Bitte kontrollieren Sie, ob:
- die Gasaustrittsöffnungen der Gasbrenner verstopft sind;
- alle abnehmbaren Brennerteile ordnungsgemäß montiert wurden;
- Durchzug in Kochmuldennähe besteht;

Bei den mit Sicherheitsvorrichtungen versehenen Modellen erlischt die Flamme.

Bitte kontrollieren Sie, ob:
- der Reglerknopf auch bis zum Anschlag durchgedrückt wurde;
- der Reglerknopf lange genug gedrückt wurde, um die Aktivierung der Sicherheitsvorrichtung zu ermöglichen;
- die direkt an der Sicherheitsvorrichtung befindlichen Gasaustrittsöffnungen verstopft sind.

Bei Einstellung des Brenners auf Minimum erlischt die Flamme.

Bitte kontrollieren Sie, ob:
- die Gasaustrittsöffnungen verstopft sind;
- Durchzug in Kochmuldennähe besteht;
- das Minimum korrekt eingestellt ist.

Das Kochgeschirr steht nicht sicher.

Bitte kontrollieren Sie, ob:
- der Topfboden auch vollständig eben ist;
- der Topf auch genau auf die Brennermitte gestellt wurde;
- die Kochmuldenroste vertauscht wurden.

Het installeren

! Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij het apparaat te bewaren zodat alle nodige informatie voorhanden blijft.

! Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

De apparaten zijn gebruiksklaar gemaakt in de fabriek voor de functies (zie typeplaatje en plaatje van de gas instelling van het apparaat) :
• Natuurlijk gas Categorie I2H voor Belgie;
Het is dus niet nodig verdere regelingen uit te voeren.

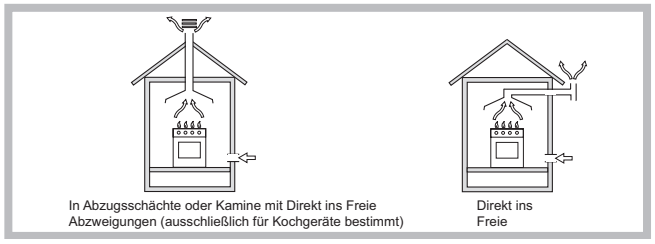
Plaatsing

! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden weggegooid volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (zie Voorzorgsmaatregelen en advies).

! De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

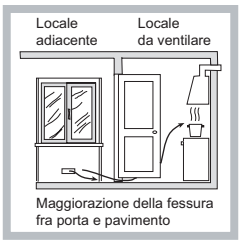
! dit apparaat mag alleen geïnstalleerd worden en funktioneren in goed geventileerde vertrekken volgens de voorschriften van de van kracht zijnde Normen:
• NBN D51-003 e NBN D51-001 (voor België);
De volgende eisen moeten in acht genomen worden:

- Het vertrek moet voor de verbrandingsrook over een afvoersysteem naar buiten toe beschikken. Dit kan gebeuren door middel van een afzuigkap of een elektrische ventilator die automatisch aangaan elke keer als het apparaat wordt aangezet.



- Het vertrek moet een luchttoevoersysteem hebben dat dient voor de normale verbranding van het gas. De luchttoevoer die nodig is voor een normale verbranding moet niet minder dan 2 m^3/h zijn per kW geïnstalleerd vermogen.

Dit systeem kan worden uitgevoerd door lucht direct van buiten te onttrekken door middel van een buis met een doorsnede van minstens 100 cm^2 en die zodanig is geplaatst dat hij niet per ongeluk verstopt kan raken.



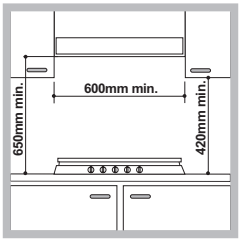
Een andere manier is door op indirecte wijze lucht te onttrekken aan de aangrenzende vertrekken die door middel van een ventilatiebuis, zoals boven beschreven, met buiten zijn verbonden en die geen gemeenschappelijke delen zijn van het huis en ook geen ruimtes met hoog brandgevaar of slaapkamers.

Inbouw
Het gasfornuis en het gemengde fornuis hebben een beschermingsgraad tegen oververhitting van het type X. Het is daardoor mogelijk het apparaat naast meubels te plaatsen die niet hoger zijn dan het keukenblad. Voor een juiste installatie van de kookplaat moeten de volgende voorzorgsmaatregelen in acht worden genomen:

- De meubels die direct naast de kookplaat staan en hierboven uitsteken, moeten op minstens 600 mm van de rand van de plaat staan.

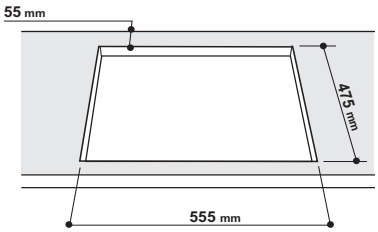
- Een afzuigkap moet worden geïnstalleerd volgens de voorschriften die u kunt vinden in het instructieboekje van de afzuigkap zelf en in ieder geval op een afstand van minstens 650 mm.

- Hang de keukenkastjes naast de kap op een minimum hoogte van 420 mm van het keukenblad (zie afbeelding).

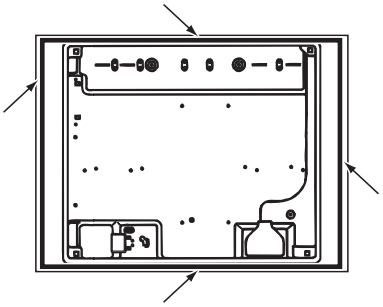


Als de kookplaat onder een keukenkastje wordt geplaatst, moet deze zich op een afstand van minstens 700 mm van het keukenblad bevinden (zie afbeelding).

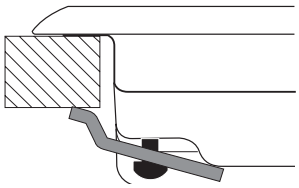
- De opening van het meubel moet de afmetingen hebben die in de afbeelding zijn aangegeven. De bevestigingsklemmen maken een bevestiging mogelijk van de kookplaat aan een keukenblad van tussen de 20 en 40 mm dik. Voor een goede bevestiging raden wij u aan alle bijgeleverde haken te gebruiken.



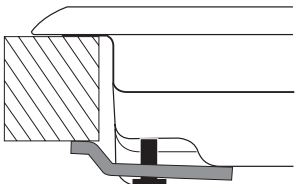
- Voordat u overgaat tot bevestiging aan de aanrecht moet u de afdichting (bijgeleverd) aanbrengen langs de omtrek van de kookplaat zoals aangegeven in de afbeelding.



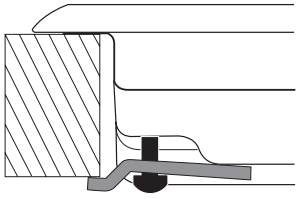
Schema voor de bevestiging van de haken



Stand haak voor keukenblad **H=20mm**

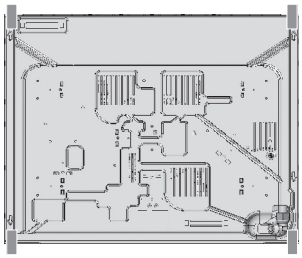


Stand haak voor keukenblad **H=30mm**



Stand haak voor keukenblad **H=40mm**

Voor

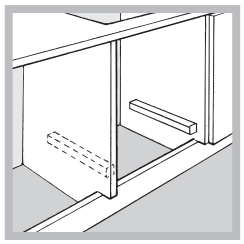


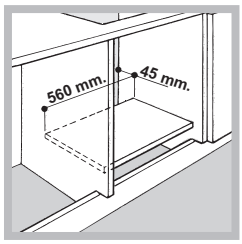
Achter

! Gebruik de haken die u vindt in de “toebehorenverpakking”

- Als de kookplaat niet boven een inbouwoven wordt geïnstalleerd, moet u een houten isolatieplank aanbrengen. Deze moet op een minimum afstand van 20 mm van de onderkant van de kookplaat worden geplaatst.

Ventilatie
Om een goede ventilatie te bereiken moet u de achterkant van het meubel verwijderen. Het verdient de voorkeur de oven op twee houten balken te plaatsen, of eventueel op een enkele plank die een opening heeft van tenminste 45 x 560 mm (zie afbeeldingen).





! Het is alleen mogelijk de kookplaat boven inbouwovens te installeren als deze zijn voorzien van afkoelingsventilatie.

Elektrische aansluiting
De kookplaten met driepolige voedingskabel werken met de wisselstroom, spanning en frequentie die aangegeven zijn op het typeplaatje (aan de onderkant van de kookplaat). De aarding van de kabel wordt aangegeven door de kleuren geel-groen. Als het fornuis wordt geïnstalleerd boven een inbouwoven moeten de elektrische aansluitingen van fornuis en oven apart worden uitgevoerd, zowel voor veiligheidsredenen als voor het eventueel makkelijker verwijderen van de oven.

Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net
Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje.
Wanneer het apparaat rechtstreeks op het net wordt aangesloten moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoend aan de geldende normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

! De installateur is verantwoordelijk voor een correcte elektrische aansluiting en het in acht nemen van de veiligheidsnormen.

Voor het aansluiten moet u controleren dat:

- het stopcontact geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- het stopcontact en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel het stopcontact te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is moeten het snoer en het stopcontact gemakkelijk te bereiken zijn.

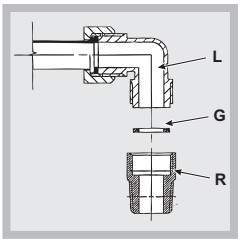
! De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.

! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen (zie Service).

! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

Gasaansluiting

De aansluiting van het apparaat aan de gasbuizen moet worden uitgevoerd zoals voorgeschreven door de geldende normen, en nadat men er zeker van is dat het fornuis is ingesteld voor het type gas dat men gaat gebruiken G20-20mbar (Natuurlijk gas).



Om het apparaat aan de gasbuizen aan te sluiten (I2H voor), dient men eerst de verbinder te monteren."**R**" (Deze is op aanvraag verkrijgbaar bij de technische-service-dienst Ariston) Tevens dient men zijn pakking op de verbinder "**G**",die er uit ziet als een "**L**" , van de voedings-struktuur te monteren. De verbinder is gedraad: rond mannelijk 1/2 gas.
De aansluiting voert men uit met behulp van:
- een onbuigbare buis (voor Belgie volgens de normen NBN D51-003)
- of met een flexibile buis van roestvrij staal die in de muur zit en voortzet met bedradingsverbinder.

Daarbij dient het apparaat uitgerust te zijn van een gaskraantje (voor Belgie A.G.B.) die gemakkelijk draaibaar dient te zijn. Voor Nederland dient dit gaskraantje aan de huidige Nationale Normen te voldoen.

Aansluiting met onbuigzame buis (koper of staal)
! De aansluiting aan de gasleiding moet zodanig worden uitgevoerd dat het apparaat niet beweegt.
Op de voedingsstructuur van het apparaat bevindt zich een "L"-vormig, richtbaar verbindingsstuk waarvan de afdichting is verzekerd door een pakking. Als het verbindingsstuk gedraaid moet worden is het absoluut noodzakelijk de pakking te vervangen (bij het apparaat geleverd). Het verbindingsstuk waardoor het gas toegang krijgt tot het fornuis is voorzien van schroefdraad: 1/2 gas cilindrische schroefbout.

Aansluiting met een roestvrije stalen flexibele buis aan een onafgebroken wand voorzien van aanhechtingen met schroefdraad.
Het verbindingsstuk waardoor het gas toegang krijgt tot het fornuis is voorzien van schroefdraad: 1/2 gas cilindrische schroefbout.
De in werking stelling van deze buizen moet zodanig worden bewerkstelligd dat hun lengte in uitgerolde toestand niet meer dan 2000 mm is. Nadat de aansluiting heeft plaatsgevonden moet u controleren dat de flexibele metalen buis niet in contact komt met de beweegbare delen of dat hij vastgekneld raakt.

! Gebruik uitsluitend buizen en afdichtingen die voldoen aan de geldende landelijke normen.

Controleren gasdichtheid
! Nadat het installeren heeft plaats gevonden moet de perfecte gasdichtheid van alle verbindingsstukken worden gecontroleerd met een zeepoplossing en nooit met een vlam.

! Als de gasdruk van het gebruikte gas verschillend (of variabel) is dan hetgeen is voorzien, moet op de toevoerbuis een drukteregelaar worden aangebracht die voldoet aan de geldende landelijke normen.

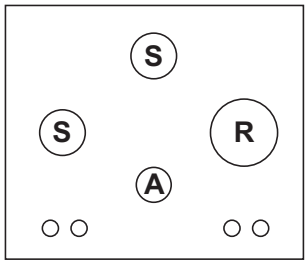
TYPEPLAATJE	
Elektrische aansluitingen	zie typeplaatje
CE 	Dit apparaat voldoet aan de volgende EU Richtlijnen: - 2006/95/EEG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 2004/108/EEG van 15/12/04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen. - 2009/142/EEG van 30/11/09 (Gas) en daaropvolgende wijzigingen. - 2012/19/EC en daaropvolgende wijzigingen.

BE

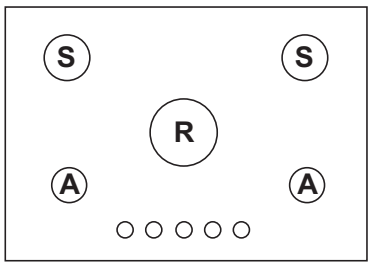
Kenmerken van de branders en de straalpijpjes

Table 1 (Voor Belgie)				Natuurlijk gas (G20 / 20 mbar)		Regelen primaire lucht van de straalpijpjes
Gaspit	Doorsnee (mm)	Thermisch vermogen kW (p.c.s.*)		Straal. 1/100	Bereik* l/h	
		Nom.	Gered.	(mm)	G20	(mm)
Snel (R)	157	3.00	1.00	125	286	4.7
Halp Snel (S)	132	1.90	0.80	100	157	2.6
Hulp (A)	110	1.00	0.50	72	95	2
Spanning van voeding	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)				20 15 25	

* A 15°C en 1013 mbar-droog gas
P.C.S. Natuurlijk gas G20 = 37,78 MJ/m³



PK 644 D GH X/HA
PKQ 644 D GH /HA
PK 644 D GH E X /HA



PK 755 D GH X/HA
PKQ 755 D GH /HA
PK 755D GH E X /HA

Starten en gebruik

! Op iedere knop staat aangegeven waar de gasbrander of de elektrische plaat* zich precies bevindt.

Gasbranders
De gekozen brander kan met de betreffende knop als volgt worden geregeld:

- ● Uit
- Maximum
- Minimum

Voor het aansteken van één van de gasbranders houdt u er een vlammetje bij of een gasaansteker, drukt u de knop in en draait u hem tegen de klok in tot aan de positie van maximum sterkte.
Bij de modellen met veiligheidsmechanisme is het noodzakelijk de knop voor ongeveer 6 seconden ingedrukt te houden totdat het veiligheidsmechanisme dat. Enkele modellen zijn voorzien van ontsteking in de bedieningsknoppen zelf; in dit geval is er de ontsteking maar ontbreekt het knopje.
Voor het aansteken van de gekozen gasbrander drukt u de betreffende knop in, u draait hem tegen de klok in tot aan de positie van maximum sterkte en u houdt hem ingedrukt totdat hij aan gaat

! Mocht een gasbrander per ongeluk uitgaan, draai dan de knop uit en wacht minstens 1 minuut voordat u hem weer probeert aan te steken.

Om de brander uit te doen moet u de knop geheel met de klok meedraaien totdat hij niet meer verder kan (tot aan het symbool "●").

Praktisch advies voor het gebruik van de branders

Voor een optimaal rendement dient u het volgende te onthouden:

- gebruik voor iedere brander de pan die erop past (zie tabel) om te vermijden dat de vlammen er onderuit vandaan komen.
- gebruik alleen pannen met een platte bodem en met een deksel erop.
- draai de knop op het minimum zodra het kookpunt is bereikt.

Brander	Ø Diameter pan (cm)
Snel (R)	24 - 26
Half-snel (S)	16 - 20
Spaarbrander (A)	10 - 14

Voor het herkennen van het soort brander verwijzen wij u naar de afbeeldingen in paragraaf "Kenmerken van de branders en straalpijpen".

! Voorkom dat tijdens het gebruik de pannen buiten de rand van het kookvlak komen.

Voorzorgsmaatregelen en advies

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheidsmaatregelen

- **Dit is een inbouwapparaat van klasse 3.**
- **Gasfornuizen hebben voor een goede werking behoefte aan een regelmatige luchtverversing. Controleer dat bij het installeren aan de vereisten wordt voldaan beschreven in de paragraaf "Plaatsing".**
- **Deze instructies gelden alleen voor de landen wiens symbolen in de gebruiksaanwijzing en op het typeplaatje staan.**
- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of onweer.
- Raak het apparaat niet blootsvoets aan of met natte handen of voeten.
- **Het apparaat dient gebruikt te worden om voedsel te bereiden. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die in deze handleiding beschreven staan. Elk ander gebruik (bv.: verwarming van ruimten) is als oneigenlijk te beschouwen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd of onredelijk gebruik.**
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de oven terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand "●"/"○" staan als de oven niet wordt gebruikt.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken maar door de stekker zelf beet te pakken.
- Maak de oven niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Als de oven defect is, mag u nooit aan het interne systeem sleutelen om een reparatie proberen uit te voeren. Neem contact op met de Technische Dienst (zie Service).
- Richt de handvaten van de pannen altijd naar de binnenzijde van de kookplaat zodat u er niet per ongeluk tegenaan stoot.
- Gebruik geen instabiele of vervormde pannen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.

- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- **Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer ofwel door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.**

Afvalverwijdering

- Verwijdering van het verpakkingsmateriaal: houd u aan de plaatselijke normen, zodat het verpakkingsmateriaal hergebruikt kan worden.
- De Europese Richtlijn 2012/19/EC over Vernietiging van Electrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke electrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de “afvalcontainer met een kruis erdoor” herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld.
  Consumenten mogen hun apparaat naar publieke afvalstortplaatsen brengen of, als de nationale wetgeving dit toestaat, naar de handelaar brengen als er een soortgelijk nieuw product wordt gekocht.
  Alle fabrikanten van grote huishoudelijke apparaten zijn aktief bezig met het creëren van systemen om het inzamelen en de verwijdering van oude producten te regelen.

Onderhoud en verzorging

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Schoonmaken van het apparaat

! Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of bijtende middelen, zoals vlekkenmiddelen en roestverwijderende producten, schoonmaakmiddelen in poedervorm of schuursponzen: deze kunnen het oppervlak onherstelbaar krassen.

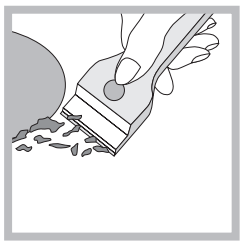
! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

- Voor normaal onderhoud moet u de kookplaat met een vochtige spons reinigen en afdrogen met keukenpapier.

- De vlamverspreiders moeten regelmatig in een warm sopje worden gewassen zodat eventuele etensresten makkelijker kunnen worden verwijderd.

- Bij kookplaten die zijn voorzien van een automatische ontsteking moet het uiteinde van de elektronische ontstekingselementen regelmatig worden gereinigd en moet u controleren dat de gaatjes van de vlamverspreiders niet verstopt zijn.

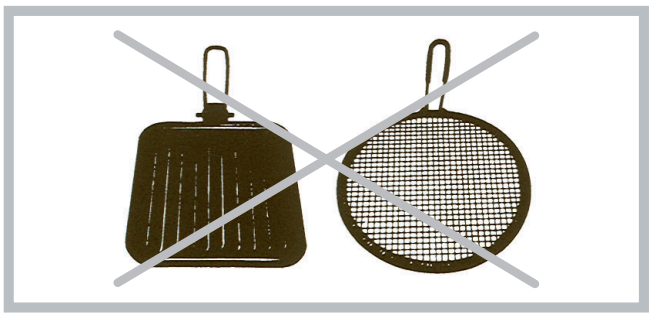
- maak het oppervlak van het fornuis schoon voordat u gaat koken; gebruik een vochtige doek voor het verwijderen van stof en gemorst eten. Het oppervlak moet regelmatig worden schoongemaakt met een sop, geen schuurmiddelen.



Af en toe zal het noodzakelijk zijn speciale producten voor keramiek te gebruiken. Verwijder eerst alle etensresten en vetspetters met een schrapertje, b.v. **CERA** (niet bijgeleverd). Maak het kookvlak schoon als het nog lauw is (zoals die van de Solutions lijn, verkrijgbaar bij alle Service Centers van Merloni Elettrodomestici huishoudapparatuur) en gebruik keukenpapier met een hiervoor geschikt schoonmaakmiddel. Wrijf met een vochtige doek en droog. Aluminiumfolie, plastic of synthetisch materiaal, zowel als suiker of suikerhoudende etenswaren die per ongeluk gesmolten zijn moeten **onmiddelijk** verwijderd worden met een schrapertje als de zone nog lauw is.

Speciale schoonmaakmiddelen vormen een doorzichtig beschermend laagje. Dit beschermt ook tegen schade door suikerhoudend voedsel. Gebruik in geen geval schuursponzen of schuurmiddelen, en ook geen chemisch aggressieve middelen zoals ovenspray of ontvlekkingsmiddelen.

- Roestvrij staal kan vlekken gaan vertonen als er voor langere tijd kalkhoudend water of agressieve schoonmaakmiddelen (fosforhoudend) op hebben gelegen. Spoel en droog het dus na het schoonmaken goed af. Droog watervlekken altijd gelijk af.



! Gebruik geen warmtegeleiders, broodrosters of roestvrijstalen vleesgrillen op de gaspitten.

Onderhoud gaskranen

Met verloop van tijd kan een kraan stroef worden of vast blijven zitten; in dat geval is het noodzakelijk hem te vervangen.

! Dit moet worden uitgevoerd door een door de fabrikant bevoegde installateur.

Storingen en oplossingen

Het kan gebeuren dat het kookvlak niet (afdoende) functioneert. Voordat u de servicedienst belt dient u te controleren of u het euvel zelf kunt oplossen. Verifieer om te beginnen of er een correcte stroom- en gastoevoer is, en in het bijzonder of de hoofdgasleiding open staat.

De brander gaat niet aan of de vlam is niet gelijkmatig.
Heeft u gecontroleerd of:
- De openingen van de vlamverspreiders niet verstopt zijn.
- Alle onderdelen van de brander goed in elkaar zitten.
- Het niet tocht dichtbij het kookvlak.

De vlam blijft niet aan in de uitvoeringen met veiligheidsmechanisme.
Heeft u gecontroleerd of:
- U de knop goed heeft ingedrukt.
- U de knop lang genoeg heeft ingedrukt voor het activeren van het veiligheidsmechanisme.
- De gaten van de vlamverspreiders dichtbij het veiligheidsmechanisme niet verstopt zijn.

De brander blijft niet aan als hij op minimum staat.
Heeft u gecontroleerd of:
- De gaten van de vlamverspreiders niet verstopt zijn.
- Het niet tocht dichtbij het kookvlak.
- De minimum stand niet goed is ingesteld.

De pannen zijn wankel.
Heeft u gecontroleerd of:
- De bodem van de pan helemaal plat is.
- De pan in het midden van de brander of de kookplaat staat.
- De roosters niet zijn verwisseld.

Εγκατάσταση

! Είναι σημαντικό να διατηρείτε το εγχειρίδιο αυτό για να μπορείτε να το συμβουλεύεστε οποιαδήποτε στιγμή. Σε περίπτωση πώλησης, παραχώρησης ή μετακόμισης, βεβαιωθείτε ότι παραμένει μαζί με τη συσκευή για πληροφόρηση του νέου ιδιοκτήτη για τη λειτουργία και τις σχετικές προειδοποιήσεις.

! Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες: υπάρχουν σημαντικές πληροφορίες για την εγκατάσταση, τη χρήση και την ασφάλεια.

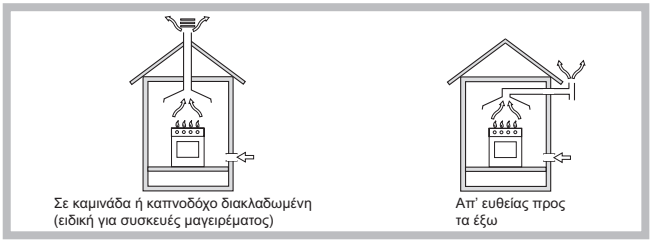
Τοποθέτηση

! Οι συσκευασίες δεν είναι παιχνίδια για παιδιά και απομακρύνονται σύμφωνα με τους κανόνες για τη διαφοροποιημένη συλλογή(βλέπε Προφυλάξεις και συμβουλές).

! Η εγκατάσταση διενεργείται σύμφωνα με τις οδηγίες αυτές και από προσωπικό επαγγελματικά ειδικευμένο. Μια εσφαλμένη εγκατάσταση μπορεί να προκαλέσει ζημιές σε άτομα, ζώα ή αντικείμενα.

! Η συσκευή αυτή μπορεί να εγκατασταθεί και να λειτουργεί μόνο σε χώρους διαρκώς αεριζόμενους σύμφωνα με τις οδηγίες των Προδιαγραφών σε ισχύ και μεταγενέστερες ενημερώσεις. Θα πρέπει να τηρούνται οι ακόλουθες απαιτήσεις:

- Ο χώρος πρέπει να διαθέτει σύστημα εξαγωγής προς τα έξω των αερίων καύσης, μέσω ενός απορροφητήρα ή ηλεκτρικού ανεμιστήρα που τίθεται αυτόματα σε λειτουργία κάθε φορά που ανάβει η συσκευή.



- Ο χώρος πρέπει να διαθέτει σύστημα που να επιτρέπει την είσοδο του αναγκαίου για την κανονική καύση αέρα. Η παροχή αναγκαίου αέρα για την καύση δεν πρέπει να είναι μικρότερη των 2 m^3/h ανά kW εγκατεστημένης ισχύος.

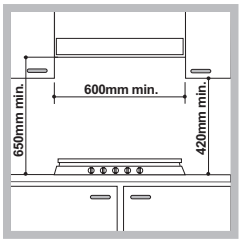
Το σύστημα μπορεί να πραγματοποιηθεί παίρνοντας απ' ευθείας τον αέρα εξωτερικά του κτιρίου μέσω ενός αγωγού τουλάχιστον 100 cm^2 ωφέλιμης διατομής και τέτοιον που να μην μπορεί να βουλώσει κατά λάθος.

Δηλαδή, έμμεσα από γειτονικούς χώρους, που διαθέτουν αγωγό αερισμού με το εξωτερικό όπως περιγράφεται παραπάνω, και να μην είναι κοινά μέρη του ακινήτου, ή χώροι με κίνδυνο πυρκαγιάς, ή κρεβατοκάμαρες.

Εντοιχισμός

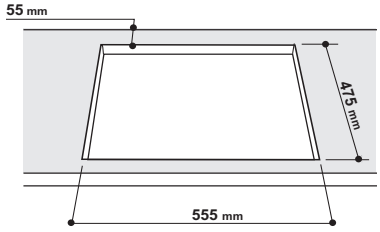
Οι επιφάνειες αερίου και οι μικτές είναι έτοιμες με βαθμό προστασίας κατά των υπερβολικών θερμάνσεων τύπου X, συνεπώς είναι δυνατή η εγκατάσταση δίπλα σε έπιπλα το ύψος των οποίων δεν ξεπερνάει εκείνο της επιφάνειας εργασίας. Για μια σωστή εγκατάσταση της επιφάνειας μαγειρέματος πρέπει να τηρούνται οι εξής προφυλάξεις:

- Τα διπλανά έπιπλα, των οποίων το ύψος ξεπερνάει εκείνο του πάγκου εργασίας, πρέπει να βρίσκονται σε τουλάχιστον 600 mm από το χείλος του ίδιου του πάγκου.
- Οι απορροφητήρες θα πρέπει να εγκαθίστανται σύμφωνα με τις απαιτήσεις των εγχειριδίων οδηγιών τν ίδιων των απορροφητήρων, κι οπωσδήποτε σε μια ελάχιστη απόσταση 650 mm.
- Τοποθετήστε τα ράφια τα γειτονικά του απορροφητήρα σε ένα ελάχιστο ύψος από το top 420 mm (βλέπε εικόνα).

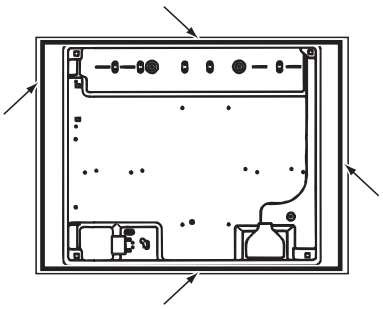


Σε περίπτωση τοποθέτησης της επιφάνειας μαγειρέματος κάτω από ράφι, αυτό υα πρέπει να διατηρεί μια ελάχιστη απόσταση από το top ίσο με 700 mm (βλέπε εικόνα).

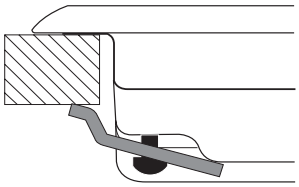
- Το διαμέρισμα του επίπλου θα πρέπει να έχει τις διαστάσεις που φαίνονται στην εικόνα. Προβλέπονται γάντζοι στερέωσης που επιτρέπουν τη στερέωση της επιφάνειας στο top από 20 έως 40 mm πάχους. Για μια καλή στερέωση της επιφάνειας συστήνεται να χρησιμοποιείτε όλους τους διαθέσιμους γάντζους.



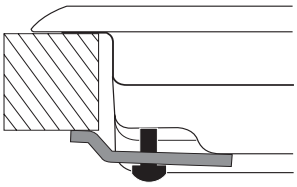
- Πριν προχωρήσετε στη στερέωση στο top, τοποθετήστε την τσιμούχα (παρέχεται) κατά μήκος της περιμέτρου της επιφάνειας όπως παριστάνεται στην εικόνα.



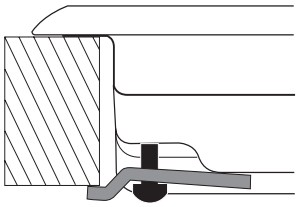
Σχέδιο στερέωσης των γάντζων



Θέση γάντζου για top **H=20mm**

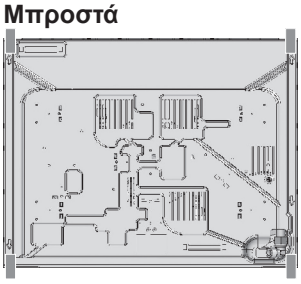


Θέση γάντζου για top **H=30mm**



Θέση γάντζου για top **H=40mm**

Μπροστά

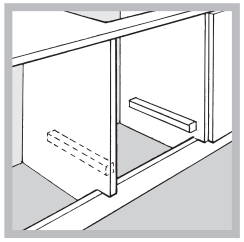


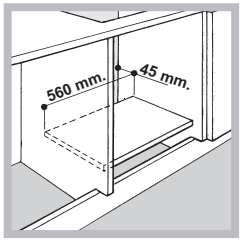
Πίσω

! Χρησιμοποιήστε τους γάντζους που περιέχονται στη "συσκευασία αξεσουάρ"

- Στην περίπτωση που δεν έχει εγκατασταθεί πάνω σε εντοιχιζόμενο φούρνο, απαιτείται να εισάγετε ένα ξύλινο πάνελ ως μόνωση. Αυτό θα πρέπει να τοποθετηθεί σε μια ελάχιστη απόσταση 20 mm από το κάτω μέρος της ίδιας της επιφάνειας.

Αερισμός
Για τη διασφάλιση καλού αερισμού θα πρέπει να αφαιρέσετε το πίσω τοίχωμα του διαμερίσματος. Είναι προτιμότερο να εγκαταστήσετε το φούρνο έτσι που να στηρίζεται σε δύο ξύλα ή σε έναν συνεχή πάγκο που να έχει άνοιγμα τουλάχιστον 45 x 560 mm (βλέπε εικόνες).





! Μπορείτε να τοποθετήσετε την επιφάνεια μόνο πάνω σε εντοιχιζόμενους φούρνους που διαθέτουν αερισμό ψύξης.

Ηλεκτρική σύνδεση

Οι επιφάνειες που διαθέτουν τριπολικό καλώδιο τροφοδοσίας είναι έτοιμες για τη λειτουργία με εναλλασσόμενο ρεύμα, με τάση και συχνότητα που αναφέρονται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών (που βρίσκεται στο κάτω μέρος της επιφάνειας). Ο αγωγός γείωσης του καλωδίου διακρίνεται από το κιτρινο-πράσινο χρώμα. Στην περίπτωση εγκατάστασης πάνω σε εντοιχιζόμενο φούρνο η ηλεκτρική σύνδεση της επιφάνειας του φούρνου θα πρέπει να πραγματοποιηθεί χωριστά, τόσο για λόγους ηλεκτρικής ασφαλείας όσο και για τη διευκόλυνση της ενδεχόμενης εξαγωγής του φούρνου.

Σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας στο δίκτυο
Μοντάρετε στο καλώδιο ένα κανονικοποιημένο βύσμα για το φορτίο που αναφέρεται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών. Σε περίπτωση άμεσης σύνδεσης στο δίκτυο πρέπει να παρεμβάλλετε μεταξύ της συσκευής και του δικτύου έναν πολυπολικό διακόπτη με ελάχιστο άνοιγμα μεταξύ των επαφών 3 mm κατάλληλο για το φορτίο και σύμφωνο με τους ισχύοντες κανονισμούς (το σύρμα της γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον διακόπτη). Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι που σε κανένα σημείο να μην ξεπερνάει κατά 50°C τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

! Ο τεχνικός εγκατάστασης είναι υπεύθυνος για τη σωστή ηλεκτρική σύνδεση και για την τήρηση των κανόνων ασφαλείας.

Πριν διενεργήσετε τη σύνδεση βεβαιωθείτε ότι:

- Η πρίζα να διαθέτει γείωση και να είναι σύμφωνα με το νόμο.
- Η πρίζα να είναι σε θέση να υποστεί το μέγιστο φορτίο ισχύος της μηχανής, που αναφέρεται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών.
- η τάση τροφοδοσίας να περιλαμβάνεται στις τιμές της ταμπελίτσας χαρακτηριστικών.
- η πρίζα να είναι συμβατή με το βύσμα της συσκευής. Σε αντίθετη περίπτωση αντικαταστήστε την πρίζα. Μη χρησιμοποιείτε προεκτάσεις και πολύπριζα.

! Αφού εγκατασταθεί η συσκευή, το ηλεκτρικό καλώδιο και η ηλεκτρική πρίζα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα.

! Το καλώδιο δεν πρέπει να διπλώνει ή να συμπιέζεται.

! Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται περιοδικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς (βλέπε Τεχνική Υποστήριξη).

! Η επιχείρηση αποποιείται κάθε ευθύνης όταν οι κανόνες αυτοί δεν τηρούνται.

Σύνδεση αερίου

Η σύνδεση της συσκευής στις σωληνώσεις θα πρέπει να γίνει όπως περιγράφεται από τα Πρότυπα και τις μεταγενέστερες ενημερώσεις, μόνο αφού βεβαιωθείτε ότι αυτή είναι κατάλληλη για τον τύπο αερίου με την οποία θα τροφοδοτηθεί G20-20mbar (Φυσικό αέριο).

! Για ασφαλή λειτουργία, για κατάλληλη χρήση της ενέργειας και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι η πίεση τροφοδοσίας ευρίσκεται εντός των τιμών που αναφέρονται στον πίνακα 1 "Χαρακτηριστικά των καυστήρων και των ακροφυσίων".

Σύνδεση με σκληρό σωλήνα (χαλκός ή χάλυβας)
! Η σύνδεση στην εγκατάσταση αερίου θα πρέπει να γίνει έτσι που να μην προκαλούνται στη συσκευή κανενός είδους καταπονήσεις.

Στη ράμπα τροφοδοσίας της συσκευής υπάρχει ένα ρακόρ τύπου "**L**" στρεφόμενο, του οποίου το κράτημα εξασφαλίζεται από μια τσιμούχα. Στην περίπτωση που καταστεί αναγκαίο να στρέψετε το ρακόρ αντικαταστήστε οπωσδήποτε το παρέμβυσμα (παρέχεται με τη συσκευή). Το ρακόρ εισόδου του αερίου στη συσκευή είναι σπειροειδές 1/2 gas κυλινδρικό αρσενικό.

Σύνδεση με εύκαμπτο σωλήνα από ανοξείδωτο ατσάλι συνεχούς τοιχώματος με σπειροειδείς συνδέσεις
Το ρακόρ εισόδου του αερίου στη συσκευή είναι σπειροειδές 1/2 gas κυλινδρικό αρσενικό.
Η τοποθέτηση των σωλήνων αυτών πρέπει να διενεργηθεί έτσι ώστε το μήκος τους, σε συνθήκες μέγιστης επέκτασης να μην είναι μεγαλύτερο των 2000 mm. Με την ολοκλήρωση της σύνδεσης βεβαιωθείτε ότι ο μεταλλικός εύκαμπτος σωλήνας δεν έρχεται σε επαφή με κινητά μέρη ή να συνθλίβεται.

! Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά σωλήνες με προδιαγραφές του Προτύπου και παρεμβύσματα στεγανοποίησης σύμφωνα με τους ισχύοντες Εθνικούς Κανόνες.

Έλεγχος Στεγανότητας
! Με το πέρας της εγκατάστασης ελέγξτε την άψογη στεγανοποίηση όλων των ρακόρ χρησιμοποιώντας σαπωνώδες διάλυμα και ποτέ φλόγα.

! Αν η πίεση του χρησιμοποιούμενου αερίου είναι διαφορετική (ή μεταβλητή) από την προβλεπόμενη, είναι απαραίτητο να εγκαταστήσετε στη σωλήνωση εισόδου έναν κατάλληλο ρυθμιστή πίεσης (σύμφωνα με "ρυθμιστές για παροχετευόμενα αέρια").

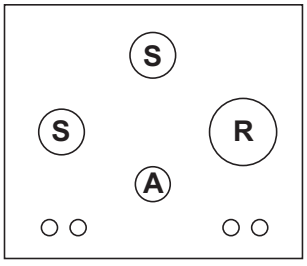
ΠΙΝΑΚΊΔΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΏΝ	
Ηλεκτρικές συνδέσεις	βλέπε πινακίδα χαρακτηριστικών
CE	Η συσκευή αυτή είναι σύμφωνη με τις ακόλουθες Κοινοτικές Οδηγίες: - 2006/95/ΕΟΚ της 12/12/06 (Χαμηλή Τάση) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις. - 2004/108/ΕΟΚ της 15.12.04 (Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις. - 93/68/ΕΟΚ της 22/07/93 και μεταγενέστερες τροποποιήσεις. - 2009/142/ΕΟΚ της 30/11/09 (Αέρια) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις. - 2012/19/ΕΚ και μεταγενέστερες τροποποιήσεις.

Χαρακτηριστικά των καυστήρων και των ακροφυσίων

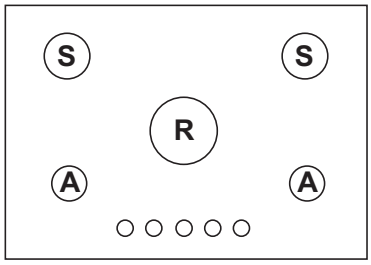
Πίνακας 1

Καυστήρας	Διάμετρος (mm)	Θερμική ισχύς kW (p.c.s.*)		**Φυσικό αέριο** (G20 / 20 mbar) Ακροφύσιο 1/100 (mm)	Παροχή* l/h (G20)	**Ρύθμιση πρωτεύοντος αέρα των καυστήρων** (mm)
		Ονομαστ.	Μειωμ.			
Ταχύς (R)	157	3.00	1.00	125	286	4.7
Ημι-ταχύς (S)	132	1.90	0.80	100	157	2.6
Εφεδρικός (A)	110	1.00	0.50	72	95	2
Πιέσεις τροφοδοσίας	Ονομαστική (mbar) Ελάχιστη (mbar) Μέγιστη (mbar)			20 17 25		

* Σε 15°C και 1013 mbar- ξηρό αέριο
Φυσικό P.C.S. = 37.78 MJ/m³



PK 644 D GH X/HA
PKQ 644 D GH /HA
PK 644 D GH E X /HA



PK 755 D GH X/HA
PKQ 755 D GH /HA
PK 755D GH E X /HA

Εκκίνηση και χρήση

! Σε κάθε επιλογέα υποδεικνύεται η θέση του αντίστοιχου καυστήρα αερίου.

Καυστήρες αερίου
Ο επιλεγμένος καυστήρας μπορεί να ρυθμίζεται από τον αντίστοιχο διακόπτη ως εξής:

- Σβηστός

Μέγιστο

Ελάχιστο

Για να ανάψετε έναν από τους καυστήρες, πλησιάστε στον ίδιο μια φλόγα ή έναν αναπτήρα, πατήστε τελείως και στρέψτε τον αντίστοιχο επιλογέα αριστερόστροφα μέχρι τη θέση της μέγιστης ισχύος.
Απαιτείται να κρατάτε πατημένο τον επιλογέα για περίπου 6 δευτερόλεπτα μέχρι να ζεσταθεί η διάταξη που διατηρεί αυτόματα αναμμένη τη φλόγα.
Ορισμένα μοντέλα διαθέτουν ενσωματωμένο σύστημα ανάμματος εντός του επιλογέα, στην περίπτωση αυτή υπάρχει ο σπινθηριστής ανάφλεξης. Για να ανάψετε τον επιλεγμένο καυστήρα αρκεί πρώτα να πατήσετε τελείως τον αντίστοιχο επιλογέα, μετά να τον στρέψετε αριστερόστροφα μέχρι τη θέση της μέγιστης ισχύος, κρατώντας τον πατημένο μέχρι να συμβεί το άναμμα.

! Στην περίπτωση τυχαίου σβησίματος των φλογών του καυστήρα, κλείστε τον επιλογέα χειρισμού και ξαναπροσπαθήστε το άναμμα μετά από τουλάχιστον 1 λεπτό.

Για να σβήσετε τον καυστήρα πρέπει να στρέψετε τον επιλογέα δεξιόστροφα μέχρι να σταματήσει (που αντιστοιχεί στο σύμβολο "●").

Πρακτικές συμβουλές για τη χρήση των καυστήρων

Για να πετύχετε τη μέγιστη απόδοση είναι χρήσιμο να θυμόσαστε τα ακόλουθα:

- να χρησιμοποιείτε κατάλληλα σκεύη για κάθε καυστήρα (βλέπε πίνακα) για να αποφευχθεί η έξοδος των φλογών από τη βάση των σκευών.
- να χρησιμοποιείτε πάντα σκεύη με επίπεδη βάση και με καπάκι.
- κατά τη στιγμή του βρασμού στρέψτε τον επιλογέα στη θέση του ελάχιστου.

Καυστήρας	**ø Διάμετρος σκευών (cm)**
Ταχύς (R)	24 – 26
Ημι-ταχύς (S)	16 – 20
Εφεδρικός (A)	10 – 14

Για να ταυτοποιήσετε τον τύπο καυστήρα ανατρέξτε στα σχέδια της παραγράφου «Χαρακτηριστικά των καυστήρων και των ακροφυσίων».

! Μεριμνήστε, κατά τη χρήση, να μην προεξέχουν οι κατσαρόλες από τα άκρα του πάγκου.

Προφυλάξεις και συμβουλές

! Η συσκευή σχεδιάστηκε και κατασκευάστηκε σύμφωνα με τους διεθνείς κανόνες ασφαλείας. Οι προειδοποιήσεις αυτές παρέχονται για λόγους ασφαλείας και πρέπει να διαβαστούν προσεκτικά.

Γενική ασφάλεια

- **Η συσκευή αυτή αφορά εντοιχιζόμενη συσκευή κατηγορίας 3.**
- **Οι συσκευές αερίου απαιτούν, για τη σωστή λειτουργία, κανονική ανανέωση του αέρα. Βεβαιωθείτε ότι κατά την εγκατάστασή τους πληρούνται οι απαιτήσεις της παραγράφου που σχετίζεται με την "Τοποθέτηση".**
- **Οι οδηγίες αυτές ισχύουν μόνο για τις χώρες προορισμού τα σύμβολα των οποίων απεικονίζονται στο εγχειρίδιο και στην πινακίδα μητρώου της συσκευής.**
- Η συσκευή σχεδιάστηκε για μη επαγγελματική χρήση στο εσωτερικό κατοικίας.
- Η συσκευή δεν εγκαθίσταται σε εξωτερικό χώρο, ακόμη κι αν ο χώρος σκεπάζεται, διότι είναι πολύ επικίνδυνο να την αφήσετε εκτεθειμένη σε βροχή και κακοκαιρία.
- Μην αγγίζετε τη μηχανή με πόδια γυμνά ή με τα χέρια ή τα πόδια βρεγμένα.
- **Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα τροφίμων, μόνο από άτομα ενήλικα και σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο. Κάθε άλλη χρήση (για παράδειγμα: θέρμανση χώρων) είναι ακατάλληλη και συνεπώς επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για ενδεχόμενες ζημιές προκαλούμενες από χρήσεις ακατάλληλες, εσφαλμένες και ανορθόδοξες.**
- Αποφεύγετε το καλώδιο τροφοδοσίας άλλων οικιακών συσκευών να αγγίζει τα θερμά μέρη του φούρνου.
- Μη βουλώνετε τα ανοίγματα αερισμού και απαγωγής της θερμότητας.
- Να βεβαιώνεστε πάντα ότι οι επιλογείς είναι στη θέση "●"/"○" όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται.
- Μη βγάζετε το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα τραβώντας το καλώδιο, αλλά πιάνοντας το βύσμα.
- Μην κάνετε καθαρισμό ή συντήρηση χωρίς προηγουμένως να έχετε βγάλει το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα.
- Σε περίπτωση βλάβης, μη επεμβαίνετε σε καμία περίπτωση στους εσωτερικούς μηχανισμούς για να επιχειρήσετε την επισκευή. Επικοινωνήστε με την Τεχνική Υποστήριξη (βλέπε Υποστήριξη).

- Βεβαιωθείτε ότι τα χερούλια των κατσαρολών είναι πάντα στραμμένα προς το εσωτερικό του πλαισίου εστιών για μη χτυπηθούν τυχαία.

- Μη χρησιμοποιείτε ασταθείς ή παραμορφωμένες κατσαρόλες.

- Δεν προβλέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες, από άτομα μη έμπειρα ή χωρίς εξοικείωση με το προϊόν, εκτός κι αν εποπτεύονται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή έχουν δεχτεί προκαταρκτικές οδηγίες για τη χρήση της συσκευής.

- **Η συσκευή δεν προορίζεται για να τεθεί σε λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονιστή ή ενός χωριστού συστήματος χειρισμού εξ αποστάσεως.**

Smaltimento

- Διάθεση του υλικού συσκευασίας: να εφαρμόζετε τους τοπικούς κανονισμούς, ώστε οι συσκευασίες να μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν.
- Η Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΚ για τα απορρίμματα ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (RAEE), προβλέπει ότι οι οικιακές ηλεκτρικές συσκευές δεν πρέπει να διατίθενται στην κανονική ροή των στερεών αστικών απορριμμάτων. Οι διατεθείσες συσκευές πρέπει να συλλέγονται χωριστά για να βελτιστοποιείται το ποσοστό ανάκτησης και ανακύκλωσης των υλικών που τις συνθέτουν και να αποφεύγονται δυνητικές ζημιές στην ανθρώπινη υγεία και στο περιβάλλον. Το σύμβολο του διαγραμμένου καλαθιού φέρεται σε όλα τα προϊόντα για να θυμίζει τις υποχρεώσεις χωριστής συγκομιδής.
  Οι διατιθέμενες ηλεκτρικές συσκευές μπορούν να παραδίνονται στη δημόσια υπηρεσία συγκομιδής, να τις φέρνετε στις αντίστοιχες δημοτικές περιοχές ή, αν προβλέπεται από τη σχετική εθνική νομοθεσία, να τις επιστρέφετε στους μεταπωλητές με την ευκαιρία αγοράς νέου προϊόντος ισοδύναμου τύπου.
  Όλοι οι κύριοι παραγωγοί ηλεκτρικών οικιακών συσκευών δραστηριοποιούνται στη δημιουργία και διαχείριση συστημάτων συγκομιδής και διάθεσης των διατιθέμενων συσκευών.

Συντήρηση και φροντίδα

Αποκλεισμός του ηλεκτρικού ρεύματος

Πριν από κάθε εργασία να απομονώνετε τη συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδοσίας.

Καθαρισμός της συσκευής

! Να αποφεύγετε τη χρήση διαβρωτικών ή λειαντικών απορρυπαντικών, όπως τα ξελεκιαστικά και τα προϊόντα απομάκρυνσης της σκουριάς, τα απορρυπαντικά σε σκόνη και τα σφουγγαράκια με λειαντική επιφάνεια: μπορούν να γρατσουνίσουν ανεπανόρθωτα την επιφάνεια.

! Μη χρησιμοποιείτε ποτέ για τον καθαρισμό της συσκευής ηλεκτρικές σκούπες ατμού ή υψηλής πίεσης.

- Για μια τακτική συντήρηση, αρκεί να πλύνετε το πλαίσιο με βρεγμένο σφουγγάρι, σκουπίζοντας κατόπιν με απορροφητικό χαρτί κουζίνας.

- Τα κινητά στοιχεία των καυστήρων πλένονται συχνά με ζεστό νερό και απορρυπαντικό φροντίζοντας να απομακρύνετε τις ενδεχόμενες κρούστες.

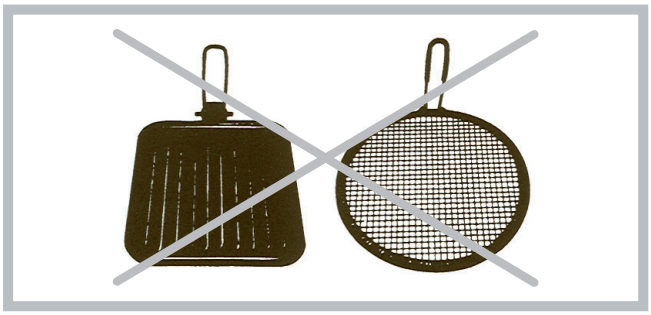
- Στα πλαίσια που διαθέτουν αυτόματη ανάφλεξη πρέπει να διενεργείτε συχνά επιμελή καθαρισμό του τερματικού μέρους των διατάξεων ηλεκτρονικής στιγμιαίας ανάφλεξης και να ελέγχετε αν οι οπές εξόδου του αερίου από τα φλόγιστρα δεν είναι βουλωμένα.

- Πριν μαγειρέψετε, η επιφάνεια μαγειρέματος πρέπει να καθαρίζεται πάντα με ένα βρεγμένο πανί για να απομακρυνθούν οι σκόνες ή τα υπολείμματα τροφών. Η επιφάνεια μαγειρέματος πρέπει να καθαρίζεται τακτικά με ένα χλιαρό υδατικό διάλυμα και απαλό απορρυπαντικό.

Περιοδικά μπορεί να χρειαστεί να χρησιμοποιήσετε ένα ειδικό προϊόν για τον καθαρισμό της κεραμικής επιφάνειας. Αρχικά απομακρύνετε τις τροφές και το λίπος που χύθηκαν με ένα ξέστρο για γυαλιά, κατά προτίμηση τύπου με λάμα ξυραφιού CERAQuick® (δεν παρέχεται) ή, αν δεν υπάρχει, τύπου λάμας με σταθερό ξυράφι. Κατόπιν καθαρίστε την επιφάνεια μαγειρέματος όσο ακόμη είναι ζεστή με ένα χαρτί και ένα κατάλληλο απορρυπαντικό.
Κατόπιν ξεβγάλτε και στεγνώστε με ένα καθαρό πανί. Στην περίπτωση που ένα πλαστικό κομμάτι ή ένα φύλλο αλουμινίου έλιωσαν κατά λάθος στην επιφάνεια μαγειρέματος, απομακρύνετέ **ταχμέσως** από την περιοχή μαγειρέματος μέσω ενός ξέστρου για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς στην ίδια την επιφάνεια.

Να διενεργείτε τις ίδιες εργασίες στην περίπτωση που χύθηκε ζάχαρη ή τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη. Μη χρησιμοποιείτε φτυαράκια ή σφουγγάρια αποξυστικά κανενός τύπου. Και τα διαβρωτικά προϊόντα καθαρισμού όπως spray για φούρνους ή ξελεκιαστικά δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται.

- Το ανοξείδωτο ατσάλι μπορεί να λεκιαστεί αν παραμένει σε επαφή επί μακρόν με νερό με μεγάλη περιεκτικότητα αλάτων ή με βίαια απορρυπαντικά (περιέχοντα φωσφόρο). Προτείνεται να ξεπλένετε με άφθονο νερό και να στεγνώνετε μετά τον καθαρισμό. Επιπλέον είναι σκόπιμο να σφουγγίζετε ενδεχόμενα ξεχειλίσματα νερού.



! Μη χρησιμοποιείτε διαχύτες αερίου, φρυγανιέρες ή γκριλ για κρέας σε εστίες αερίου.

Συντήρηση κρουνών αερίου

Με τον καιρό μπορεί να συμβεί η περίπτωση ενός κρουνού που μπλοκάρει ή παρουσιάζει δυσκολίες στην περιστροφή, συνεπώς θα είναι αναγκαίο να φροντίσετε για την αντικατάσταση του κρουνού αυτού.

! Η εργασία αυτή πρέπει να γίνει από τεχνικό εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή.

Ανωμαλίες και λύσεις

Μπορεί να τύχει να μη λειτουργεί η συσκευή. Πριν τηλεφωνήσετε στην Τεχνική Υποστήριξη, ελέγξτε αν πρόκειται για πρόβλημα που αντιμετωπίζεται εύκολα με τη βοήθεια του ακόλουθου καταλόγου.

Ο καυστήρας δεν ανάβει ή η φλόγα δεν είναι ομοιόμορφη.

Ελέγξτε ότι:
- Οι οπές εξόδου του αερίου του καυστήρα είναι εμφραγμένες.
- Έχουν μονταριστεί σωστά όλα τα κινητά μέρη που συνθέτουν τον καυστήρα.
- Υπάρχουν ρεύματα αέρα πλησίον του πλαισίου.
- Οι σχισμές του σπινθηριστή και του θερμοζεύγους είναι εμφραγμένες.

Η φλόγα δεν παραμένει αναμμένη στα μοντέλα με ασφάλεια.

Ελέγξτε ότι:
- Δεν πατήσατε τελείως τον επιλογέα.
- Δεν κρατήσατε πατημένο τελείως τον επιλογέα για χρόνο επαρκή για την ενεργοποίηση της διάταξης ασφαλείας.
- Οι οπές εξόδου του αερίου, απέναντι από τη διάταξη ασφαλείας, έχουν εμφραχθεί.

Ο καυστήρας σε θέση ελάχιστου δεν παραμένει αναμμένος.

Ελέγξτε ότι:
- Οι οπές διαφυγής του αερίου έχουν εμφραχθεί.
- Υπάρχουν ρεύματα αέρα πλησίον του πλαισίου.
- Η ρύθμιση του ελάχιστου δεν είναι σωστή.

Τα σκεύη είναι ασταθή.

Ελέγξτε ότι:
- Η βάση του σκεύους είναι απολύτως επίπεδη.
- Το σκεύος είναι κεντραρισμένο στον καυστήρα ή στην ηλεκτρική εστία.
- Οι εστίες έχουν αντιστραφεί.

Montaj

! Her gerektiğinde başvurulabilmesi için bu el kitapçığının muhafaza edilmesi önemlidir. Cihazın satılması, başkasına verilmesi ya da taşınması durumunda yeni kullanıcının işleyiş ve ilişkin uyarılar hakkında bilgi edinmesi için el kitapçığının cihazla birlikte verildiğinden emin olunuz.

! Talimatları dikkatli bir şekilde okuyunuz: kurulum, kullanım ve emniyet hakkında önemli bilgiler içermektedir.

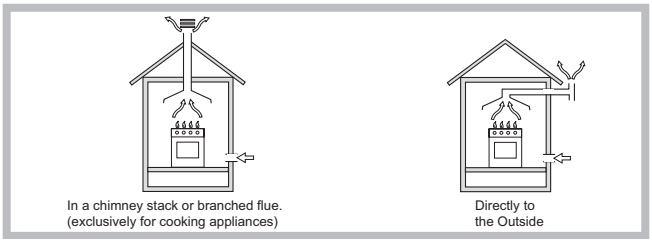
Yerleştirme

! Ambalajlar çocukların oyuncağı değildir ve ayrıştırılmış çöp için belirlenen kurallara uygun olarak imha edilmelidirler (bakınız Önlem ve tavsiyeler).

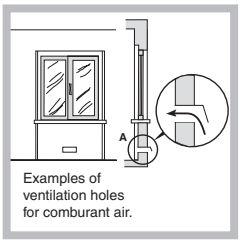
! Kurulum işlemi bu talimatlar doğrultusunda ve profesyonel olarak kalifiye personel tarafından yapılmalıdır. Hatalı yapılan bir kurulum, insan ve hayvan sağlığına ya da mala zarar verebilir.

! Bu cihaz, yürürlükteki Ulusal Normlar ve yürürlükteki müteakip güncellemeler çerçevesinde sadece sürekli olarak havalandırılan mekânlarda monte edilebilir ve çalıştırılabilir. Aşağıdaki şartlar yerine getirilmelidir:

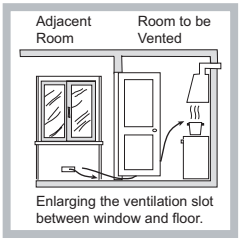
- Mekân ateşleme dumanlarının dışarıya atılmasını sağlayan, cihaz açıldığında otomatik olarak devreye giren elektrikli bir vantilatör ya da davlumbaz vasıtasıyla oluşturulmuş bir tahliye sistemine sahip olmalıdır.



- Mekân, ateşleme işleminin düzgün bir şekilde gerçekleşmesi için gerekli olan hava akımını sağlayacak bir sisteme sahip olmalıdır. Yanma işlemi için gerekli olan hava miktarı, monte edilmiş olan her kW güç başına 2 m^3/h'nin altında olmamalıdır.



Sistem, en az 100 cm^2 kesitinde ve istem dışı tıkanmayacak şekilde kurulu bir boru vasıtasıyla bina dışından doğrudan hava almak suretiyle gerçekleştirilebilir.



Veya, dolaylı olarak, bitişik mekânlarda mevcut olan yukarıda anlatılan türden bir dışarıya açılma sistemi bulunan bir havalandırma borusu kullanılabilir; bu havalandırma borusu gayri menkulün müşterek kullanımında, ya da yangın tehlikesi olan mekânlarda ya da yatak odalarında olmamalıdır.

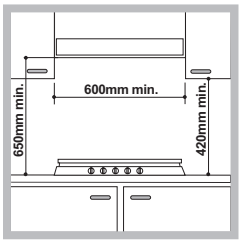
Yuvaya oturtmae

Gazlı ve karışık set üstü ocaklar, X türünden aşırı ısınmaya dayanıklı koruma seviyesine sahip olarak donatılmış olduğundan yüksekliği kendi çalışma yüzeyinden daha yüksek olmayan mobilyaların yanına monte edilebilir. Set üstü ocağın doğru şekilde monte edilebilmesi için aşağıdaki şartlara uyulmalıdır:

- Yan tarafta bulunan ve yüksekliği ocağın çalışma yüzeyini aşan dolaplar ocağın kenarından en az 600 mm mesafede bulunmalıdır.

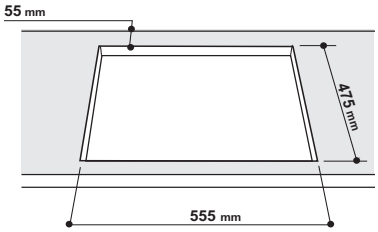
- Davlumbazlar kendi talimat kitapçıklarında yer alan özelliklere uygun olarak ve en az 650 mm boşluk bırakılarak monte edilmelidir.

- Davlumbaz yanındaki sarkıkları tezgah zemininden minimum 420 mm yukarıya yerleştiriniz (şekle bakınız).

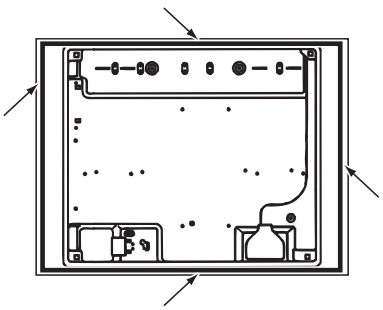


Set üstü ocağın bir sarkık altına gelecek şekilde monte edilmesi durumunda, bu sarkıkın tezgâh yüzeyine mesafesi en az yaklaşık 700 mm olmalıdır (şekle bakınız).

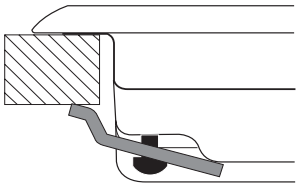
- Mobilya boşluğu şekilde gösterilen boyutlarda olmalıdır. Set üstü ocak tezgah üzerine yerleştirilmesi amacıyla 20 mm - 40 mm kalınlığında sabitleme kancaları ile donatılmıştır. Tezgahı sağlam bir şekilde sabitlemek için mevcut olan kancaların kullanılması tavsiye edilir.



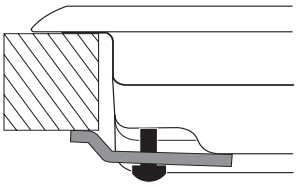
- Yukarýya sabitlemeye geçmeden önce, contayý (verilmiþ olan) ocaðýn kenarlarýna þekilde gösterildiði gibi geçiriniz.



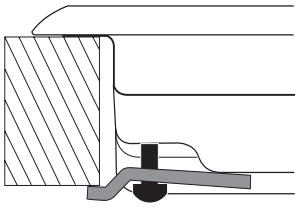
Kanca sabitleme şeması



Çalışma tezgahı için kanca pozisyonu **H=20mm**

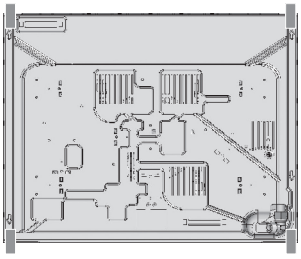


Çalışma tezgahı için kanca pozisyonu **H=30mm**



Çalışma tezgahı için kanca pozisyonu **H=40mm**

Ön taraf

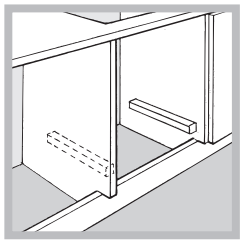


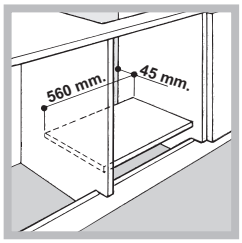
Arka taraf

! "Aksesuar paketi" nde bulunan kancaları kullanınız.

- Set üstü ocağın ankastre fırın üzerine monte edilmemesi durumunda, izolasyon amacıyla bir ahşap levhanın takılması gerekmektedir. Bu levha tezgahın alt kısmından en az 20 mm. mesafeye yerleştirilmelidir.

Havalandırma
İyi bir havalandırma sağlanması için yuvanın arka duvarının çıkarılması gerekir. Fırının kurulumun iki ahşap pervaz üzerine ya da en az 45 x 560 mm ebatlarında bir açıklığı olan bir zemine yaslanacak şekilde yapılması tercih edilir (şekillere bakınız).





! Setüstü ocak sadece soğutma ve fan sistemi olan ankastre fırın üzerine yerleştirilebilir.

Elektrik bağlantısı

Üç kutuplu besleme kablosuyla donatılmış set üstü ocaklar, özellikler etiketi (set üstü ocağın alt kısmına yerleştirilmiştir) üzerinde belirtilmiş olan gerilim ve besleme frekansı değerlerinde dalgalı akımla çalışacak şekilde üretilmiştir. Kablonun topraklama iletkeni sarı-yeşil renklerindedir. Setüstü ocağın ankastre bir fırın üzerine monte edilmesi durumunda, fırın ile ocağın elektrik bağlantısı, hem elektrik emniyeti açısından hem de fırının çıkarılması gerektiğinde bu işlemin daha kolay yapılabilmesi amacıyla ayrı ayrı gerçekleştirilmelidir.

Besleme kablosunun şebekeye bağlantısı
Kabloya özellikler etiketi üzerinde belirtilen yüke uygun bir fiş monte ediniz.
Şebekeye doğrudan bağlantı yapılması halinde, cihaz ile şebeke arasına minimum temas aralığı 3 mm olan ve yürürlükteki normlara uygun nitelikte çok kutuplu bir anahtar takmak gerekmektedir (toprak kablosu elektrik anahtarı tarafından kesintiye uğratılmamalıdır). Besleme kablosu, hiçbir aşamada ortam ısısını 50°C geçmeyecek şekilde yerleştirilmelidir.

! Elektrik bağlantısının doğru yapılmasından ve güvenlik kurallarına uyulmasından kurulumu yapan kişi sorumludur. Şebekeye bağlamadan önce aşağıdaki durumları kontrol ediniz:

- prizin topraklamasının yürürlükteki normlara uygun olduğunu;
- prizin, cihazın özellikler etiketi üzerinde belirtilen maksimum güç miktarını destekleyecek şekilde olduğunu;
- besleme geriliminin özellikler etiketi üzerinde belirtilmiş olan değerler arasında olduğunu;
- cihaz fişinin prizle uyumlu olduğunu. Aksi hallerde prizi ya da fişi değiştiriniz; uzatma kabloları ya da çoklu prizler kullanmayınız.

! Cihaz monte edildikten sonra elektrik kablosu ve priz kolay erişilebilecek yerlerde olmalıdır.

! Kablo kıvrılmalara, bükülmelere veya ezilmelere maruz kalmamalıdır.

! Kablo periyodik olarak kontrol edilmeli ve sadece yetkili teknik personel tarafından değiştirilmelidir (Destek bölümüne bakınız).

! Bu kurallara uyulmaması halinde firma hiç bir sorumluluk kabul etmez.

Gaz bağlantısı

Cihazın gaz tüpüne yada gaz hattı borusuna bağlanması yürürlükteki Ulusal Normlara ve müteakip güncellemelere uygun olarak yapılmalı ve bağlantı öncesi cihazın kullanılacağı gaz tipine ayarlanmıþ olduğu kontrol edilmelidir G20-20mbar (Doğal gaz).

! Emniyetli bir çalışma, uygun enerji kullanımı ve cihazın ömrünün uzun olması için, besleme basıncının tablo 1 "Brülör ve memelerin özellikleri"nde gösterilen değerler arasında olduğundan emin olunuz.

Sert bir boru ile bağlantı (bakır ya da çelik)
! Gaz tesisatına bağlantı cihazda hiçbir türden zorlama yaratmayacak şekilde gerçekleştirilmelidir.
Cihazın besleme rampası üzerinde, yönlendirilebilir bir "L" rakoru bulunmaktadır, bunun sızdırmazlığı da bir conta ile sağlanmıştır. Rakorun döndürülmesine gerek duyulması halinde, sızdırmazlık contası mutlaka değiştirilmelidir (cihazla birlikte verilmiştir). Cihazın gaz giriş rakoruna silindirik 1/2 erkek diş açılmıştır.

Paslanmaz çelikten esnek boru ile yivli bağlantı uçları kullanarak yapılan kesintisiz duvara bağlantı

Cihazın gaz giriş rakoruna silindirik 1/2 erkek diş açılmıştır. Bu borular, kullanımları sırasında, uzunlukları maksimum 2000 mm'yi geçmeyecek şekilde döşenmelidir. Bağlantı yapıldığında esnek metal borunun hareketli parçalar ile temas etmediğinden veya ezilmediğinden emin olunuz.

! Sadece yürürlükteki Ulusal Normlara uygun alüminyum sızdırmaz borular ve contalar veya kauçuk contalar kullanınız.

Sızdırmazlık kontrolü
! Montaj işlemi tamamlandığında, alev kullanılmadan, yalnız sabunlu su solüsyonu kullanmak suretiyle tüm rakorlara sızdırmazlık kontrolü yapınız.

! Kullanılan gaz basıncının öngörülen basınçtan farklı (ya da değişken) olması halinde, giriş borusu üzerine uygun bir basınç regülatörü takılmalıdır (EN 88-1 e EN 88-2 uyarınca "kanalize gaz regülatörleri").

ÖZELLİKLER ETİKETİ	
Elektrik bağlantıları	özellikler etiketine bakınız
CE 	Bu cihaz aşağıdaki Avrupa Birliği Direktiflerine uygundur: 12/12/06 tarihli (Alçak Basınç) 2006/95/CEE ve üzerinde yapılan değişiklikler - 15/12/04 tarihli (Elektromanyetik Uyum) 2004/108/CEE ve üzerinde yapılan değişiklikler - 22/07/93 tarihli 93/68/CEE ve üzerinde yapılan değişiklikler. 30/11/09 tarihli 2009/142/CEE (Gaz) ve üzerinde yapılan değişiklikler. 2012/19/CE ve üzerinde yapılan değişiklikler. **AEEE Yönetmeliğine uygundur**

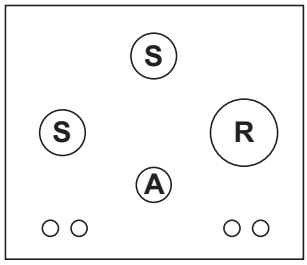
Brülör ve memelerin özellikleri

Tablo 1

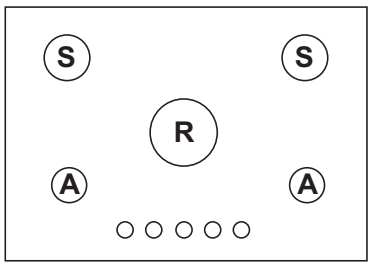
				Doğal gaz (G20 / 20 mbar)		**Ana hava regülasyonu**
Brülör	Çap (mm)	Termik güç kW (üst ısı gücü*)		Meme 1/100	Tasima gücü* l/h	
		Nomin.	Azaltılmı	(mm)	(G20)	(mm)
Hızlı(Büyük) (R)	157	3.00	1.00	125	286	4,7
Yarı hızlı (Orta) (S)	132	1.90	0.80	100	157	2,6
Yardımcı (Küçük) (A)	110	1.00	0.50	72	95	2
Besleme basınçları	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maksimum (mbar)			20 17 25		

* 15°C ve 1013 mbar'da-kuru gaz
Doğal P.C.S. = 37.78 MJ/m³

Model	**Gaz bölümü**	
	Sınıf	**Güç (kW)**
PK 644DGH X /HA **PKQ 644DGH /HA**	I2H	7,80 (743 l/h – G20)
PK 755DGH X/HA **PKQ 755DGH /HA**	I2H	8,80 (838 l/h – G20)



PK 644 D GH X/HA
PKQ 644 D GH /HA
PK 644 D GH E X /HA



PK 755 D GH X/HA
PKQ 755 D GH /HA
PK 755D GH E X /HA

Başlatma ve kullanım

! Her bir düğme üzerinde kumanda ettiği gaz brülörünün ya da elektrikli levhanın* konumu belirtilmiştir.

Gaz brülörleri
Seçilmiş olan brülör, ilgili düğme vasıtasıyla aşağıdaki konumlara ayarlanabilir:

- ● Kapalı
- Maksimum
- Minimum

Ocakların birini yakmak için bir çakmak ya da yakıcı yaklastırınız, basılı tutarak ilgili dügmeyi maksimum pozisyonuna getirene kadar saatin ters yönünde döndürünüz. Emniyet aygıtı mevcut olan modellerde, alevin otomatik olarak yanık kalmasını saglayan aygıt yanıncaya kadar dügmeyi 2-3 saniye basılı tutmanız gerekir.
Atesleme bujisi mevcut olan modellerde, seçilen ocak gözünü yakmak için basılı tutarak ilgili dügmeyi maksimum pozisyonuna getirene kadar saatin ters yönünde döndürünüz. Ocak alev üretmeye baslayancaya kadar basılı tutmanız gerekir.

! Brülör alevlerinin beklenmedik şekilde sönmesi durumunda kontrol düğmesini kapatınız ve en az 1 dakika bekledikten sonra tekrar yakmayı deneyiniz.

Brülörü kapatmak için, düğmeyi durana kadar saat yönünde döndürmeniz gerekmektedir ("●" sembolüne gelene kadar).

Brülörlerin kullanımı için pratik tavsiyeler

En yüksek performansı elde edebilmek amacıyla aşağıdaki hususları aklınızdan çıkarmayınız:

- kapların altından alevlerin çıkmasını önlemek amacıyla her brülöre uygun kaplar (tabloya bakınız) kullanınız.
- her zaman altı düz ve kapaklı kaplar kullanınız.
- kaynama esnasında düğmeyi minimum pozisyona kadar döndürünüz.

Ocak	Ø Kap çapı (cm)
Hızlı (R)	24 - 26
Yarı Hızlı (S)	16 - 20
Yardımcı (A)	10 - 14

Brülör tipini belirlemek için "Brülör ve memelerin özellikleri" paragragfında mevcut olan şekillere başvurunuz.

! Tencerelerin, kullanım sırasında, ocağın kenarlarından dışarı çıkmasından kaçınınız.

Önlemler ve tavsiyeler

! Cihaz uluslararası emniyet mevzuatlarına uygun olarak projelendirilmiş ve üretilmiştir. Bu uyarılar güvenlik amaçlı olup dikkatlice okunmalıdır.

Genel emniyet

- **Bu cihaz, 3. sınıf ankastre cihazlara dahildir.**
- **Gazla çalışan cihazlar, düzgün bir çalışma için düzenli hava değişimine ihtiyaç duyarlar. Montaj sırasında "Yerleştirme" bölümüne ilişkin paragrafta belirtilmiş olan şartlara uyulduğundan emin olunuz.**
- **Verilmiş olan talimatlar sadece kitapçıkta ve sicil plakasında sembolü bulunan ülkeler için geçerlidir.**
- Cihaz, meskenlerde kullanılmak üzere tasarlanmış olup profesyonel kullanım amaçlı değildir.
- Yağmur ve fırtınaya maruz kalması son derece tehlikeli olduğundan cihaz, üzeri kapalı bile olsa açık alanlara monte edilemez.
- Cihaza ayaklarınız çıplakken ya da elleriniz veya ayaklarınız ıslak ya da nemliyken dokunmayınız.
- **Cihaz, sadece yetişkin kişiler tarafından ve bu kitapçıkta aktarılan talimatlara göre, yemek pişirmek amaçlı kullanılmalıdır. Her türlü diğer kullanımlar (örneğin: ortam ısıtması) uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli bulunur. Üretici firma uygunsuz, hatalı ve mantık dışı kullanımlardan kaynaklanan muhtemel zararlardan sorumlu tutulamaz.**
- Diğer beyaz eşyalara ait kabloların fırının sıcak kısımlarına temas etmesini önleyiniz.
- Havalandırma ve ısı dağılma noktalarını tıkamayınız.
- Cihazın kullanılmadığı zamanlarda düğmelerin daima "●"/"○" konumunda olduğundan emin olunuz.
- Fişi prizden çekerken kablosundan değil fişin kendisinden tutarak çekiniz.
- Fişi elektrik şebekesinden çekmeden, temizlik veya bakım müdahalelerinde bulunmayınız.
- Arıza halinde onarmak amacıyla iç mekanizmaları kurcalamayınız. Teknik servis ile irtibata geçiniz (Teknik servis bölümüne bakınız).
- Kazayla darbeye maruz kalmalarını önlemek için tencere kulplarının daima ocağın içine doğru dönük olduğundan emin olunuz.
- Cam kapağı (mevcut olduğu durumlarda) gaz brülörleri ya da elektrikli levha hala sıcakken kapatmayınız.
- Elektrik levhasını üzerinde tencere olmadan yanık bırakmayınız.
- Yerine oturmayan ya da deforme olmuş tencereleri kullanmayınız.
- Cihaz harici bir otomatik zaman ayarı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılacak şekilde tasarlanmamıştır.

İmha

- Ambalaj malzemelerinin imha edilmesi: ambalajların geri dönüşümünü sağlayan yerel düzenlemelere uyunuz.
- Elektrik ve elektronik cihazların atıklarını değerlendirme konusunu düzenleyen 2012/19/CE sayılı Avrupa Birliği mevzuatında; beyaz eşyaların kentsel katı atık genel yöntemi ile imha edilmemesi öngörülmüştür. Kullanılmayan cihazlar, madde geri kazanım ve geri dönüşüm oranını en yüksek seviyeye yükseltmek, çevre ve insan sağlığına olası zararları engellemek için ayrı ayrı

toplanması gerekir. Tüm ürünlerin üzerinde; ayrıştırılmış atık hükümlerini hatırlatmak amacıyla üstünde çarpı işareti olan sepet sembolü yer almaktadır.
Kullanılmayan beyaz eşyalar belediye atık toplama servisine teslim edilebilecektir, bunları belediyenin bunun için özel olarak belirlediği yerlere ya da konuyla ilgili ulusal düzenlemelerin mevcut olduğu durumlarda, benzer tipte yeni bir ürün aldığınız satıcılara verebilirsiniz.
Belli başlı tüm beyaz eşya üreticileri kullanılmayan cihazların toplanması ve imha edilmesi için öngörülen sistemlerin oluşturulması ve idaresi konusunda faaliyet göstermektedir.

Servis ve bakım

Elektrik akımının devre dışı bırakılması

Herhangi bir işlem yapmadan önce cihazın elektrik şebekesine bağlantısını kesiniz.

Cihazın temizlenmesi

! Pas önleyici, leke çıkarıcı ürünler gibi çizici ve aşındırıcı özellikte malzemeler, toz deterjanlar ve aşındırıcı yüzeyli süngerler kullanmaktan kaçınınız: bunlar, yüzeyin onarılmayacak şekilde çizilmesine yol açabilir.

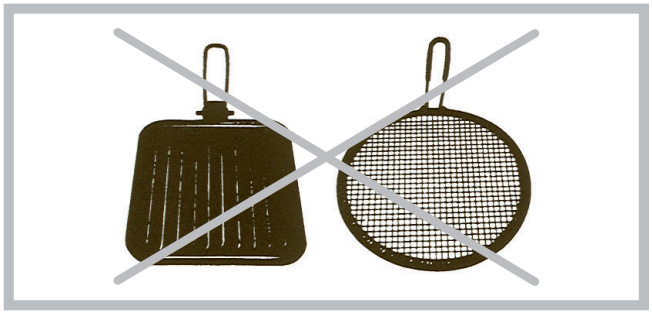
! Cihazın temizliği için asla buharlı ya da yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayınız.

- Olağan bakım işlemleri için setüstü ocağı nemli bir süngerle yıkamak ve emici kâğıt havlu ile kurulamak yeterlidir.
- Brülörlerin hareketli parçaları, muhtemel kireç birikintilerinin çözülmesine dikkat edilerek sıcak su ve deterjanla sık sık yıkanmalıdır.
- Otomatik ateşlemeli setüstü ocaklarda, elektronik anında ateşleme sisteminin terminal kısmı sık sık ve özenle temizlenmeli ve gaz çıkışlarının tıkanmamış olduğundan emin olunmalıdır.

cam yüzeyi ılık su ve aşındırıcı olmayan deterjan çözeltisi ile düzenli bir şekilde temizlenmelidir. Öncelikle pişirme katından bütün yemek kalıntılarını ve yağ damlalarını temizlemek için bir kazıma aleti kullanınız, mesela spatula gibi **CERA**Quasar® (ekipman içinde yok).

Pişirme katını ılık haldeyken temizleyin; uygun bir temizleme ürünü kullanın, nemli bir bezle ovun ve kurulayın. Yüksek miktarda şeker içeren tatlı ve yiyecekler bir spatula aleti ile hala sıcak olan pişirme bölgesinden **derhal** çıkarılmalıdır. Hiçbir durumda kauçuk veya aşındırıcı ürünler, ayrıca fırın spreyi veya leke çıkarıcı ürünler gibi kimyasal olarak agresif/aşındırıcı olan deterjanların kullanımı önlenmelidir.

- İnox çelik malzeme, kireç oranı yüksek su ya da aşındırıcı deterjanlarla (fosfor içeren) uzun süre temas etmesi halinde lekeli kalabilir. Bol su ile durulanıp temizliğin ardından kurulanması tavsiye edilir. Ayrıca kalan su damlalarını da kurulamak gerekmektedir.



! Gaz alevleri üzerinde difüzörler, ekmek kızartıcısı veya paslanmaz çelik et ızgaraları kullanmayınız.

Gaz vanalarının bakımı

Zamanla bir vananın kilitlenmesi yada zor döndürülmesi durumu ortaya çıkabilir; böyle bir durumda değiştirilmesi gerekecektir.

! Bu işlem üretici firma tarafından yetkilendirilmiş bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Arızalar ve çözümler

Ocak bazen çalışmayabilir ya da çalışması düzgün olmayabilir. Teknik Destek Servisine başvurmadan önce neler yapabileceğimize bir bakalım. Öncelikle gaz ve elektrik besleme şebekelerinde kesinti olmadığından emin olunuz, ve özellikle ocağın üzerinde yer alan gaz vanalarının açık olduğunu kontrol ediniz.

Brülör yanmıyor veya alev düzenli değil.

Aşağıdaki durumları kontrol ediniz:
- Brülörün gaz çıkış delikleri tıkanmış.
- Brülörü oluşturan tüm hareketli parçalar doğru şekilde monte edilmiş.
- Ocağın yakında hava akımı olabilir.

Alev emniyet aygıtına sahip olan versiyonlarda yanık kalmıyor.

Aşağıdaki durumları kontrol ediniz:
- Düğmeye tamamen basılmamış olabilir.
- Emniyet donanımının devreye girmesi için düğme yeterince basılı tutulmamış olabilir.
- Brülörün emniyet donanımının karşısına gelen gaz çıkış delikleri tıkanmış.

Brülör minimum pozisyonunda yanık kalmıyor.

Aşağıdaki durumları kontrol ediniz:
- Gaz çıkış delikleri tıkanmış.
- Ocağın yakında hava akımı olabilir.
- Minimum ayarı doğru yapılmamış.

Kaplar tamamen oturmuyor.

Aşağıdaki durumları kontrol ediniz:
- Kabın zemini dümdüz.
- Kap, brülörün ya da elektrikli levhanın tam ortasına oturtulmuş.
- Izgaraların yerleri değişmiş.

UA

Установка

! Перед початком експлуатації Вашої нової плити, будьласка, прочитайте уважно цю інструкцію повикористанню. Вона містить важливу інформацію збезпечної експлуатації, монтажу та догляду за плитою.

! Будь ласка, зберігайте цю інструкцію доступною дляподальших консультацій в майбутньому. У разі передачіплити новим власникам, необхідно також передати їм цюінструкцію.

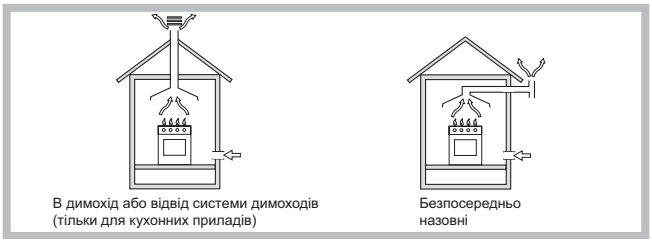
Встановлення

! Тримайте пакувальні матеріали в недоступному длядітей місці. Це може призвести до удушення (дивитьсяЗапобіжні заходи та поради).

! Прилад повинен бути встановлений кваліфікованимфахівцем відповідно до інструкцій. Неправильнаустановка може завдати шкоди людям і тваринам абоможе призвести до пошкодження майна.

! Ця плита може бути встановлена і використовуватисятільки в постійно провітрюваних приміщеннях згідно зБританським Стандартом Будівельних Норм і Правил:Б.С. 6172 / Б.С. 5440, Пар. 2 і Б.С. 6891 Поточні Видання.Вимоги, які повинні дотримуватися:

- Приміщення має бути обладнане системою витяжноївентиляції, що вилучає будь-які продукти згоряння. Цеможе бути витяжка або електричний вентилятор, якийавтоматично запускається кожного разу, коли плитуувімкнено.



- В приміщенні також повинна бути забезпеченаправильна циркуляція повітря, при цьому продуктигоріння повинні вилучатися своєчасно. Швидкість потоку повітря повинна бути не менше 2м^3/ год за кВт встановленої потужності.

Система циркуляції повітряможе отримувати повітрябезпосередньо знавколишнього середовища задопомогою труб з внутрішнімперерізом не менше 100см^2;отвори не повинні бутиуразливі до будь-якогоблокування.

Система може такожзабезпечити необхіднийповітрообмін для не місцевогозгоряння, у випадку колизабруднене повітря надходитьз сусідніх кімнат, які маютьвитяжні труби з циркуляціюповітря, як описано вище.Однак, ці кімнати не повиннібути комунальними,спальними або кімнатами, якіможуть представляти небезпеку пожежі.

- Зріджений газ осідає на підлогу, так як він важчий заповітря. Таким чином, приміщення, де знаходятьсябалони зі зрідженим газом, повинні бути обладнанівентиляційними отворами, щоб вилучити газ у разівитоку. Внаслідок цього балони, які містять зрідженийгаз, частково чи повністю заповнені, не повинні бутивстановлені або зберігатися у приміщеннях абосховищах, які знаходяться нижче рівня землі (підвалитощо). Балон, який використовується і зберігається вкімнаті доцільно розташовувати у місці, де він не будепід впливом тепла від зовнішніх джерел (духовки,каміни, печі і т.д.), які можуть підвищити температурубалону вище 50°C.

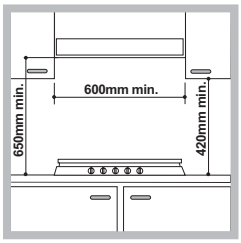
Встановлення плити

Газові і змішані плити виготовляються за типом Хположення захисту від перегріву. Наступні запобіжнізаходи, які необхідно дотримуватися при встановленніплити:

- Кухонні шафи, прилеглі до плити і над нею повиннібути розташовані на відстані не менше 600 мм від краюплити.

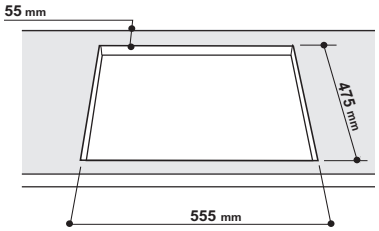
- Витяжки повинні бути встановлені відповідно до їхінструкцій з експлуатації та установки і на відстані неменше 650 мм від плити (дивітьсямалюнок).

- Розташування настінних шаф поруч з витяжкою маєбути на висоті не менше 420 мм від поверхні (дивітьсямалюнок).

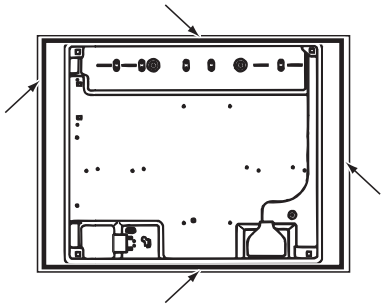


Якщо плита встановлюєтьсяпід шафою, тоді відстань міжшафою і плитою має бутимінімум 700 мм.

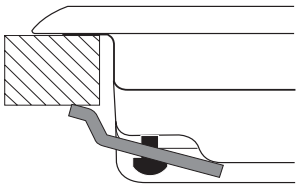
- Місце для встановлення плити повинно відповідатирозмірам, які вказані на малюнку.
  Кріплення для плити, які надаються в комплектідозволяють Вам закріпити плиту до стільниці, яка маєтовщину від 20 до 40 мм. Для забезпечення надійноїфіксації плити до стільниці, ми рекомендуємо Вамвикористовувати всі кріплення.



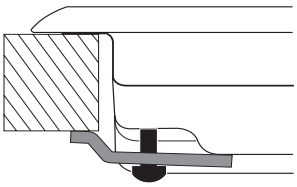
• Перш ніж закріпити стільницю, необхідно розташувати ущільнення (з комплекту постачання) по периметру поверхні, як показано на малюнку.



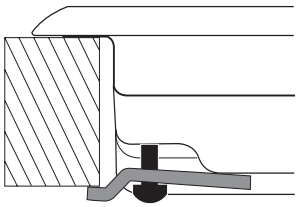
Діаграма фіксації кріплень



Розташування кріплення до стільниці **H=20mm**

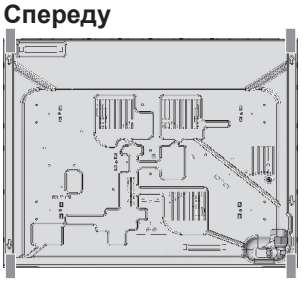


Розташування кріплення до стільниці **H=30mm**



Розташування кріплення до стільниці **H=40mm**

Спереду

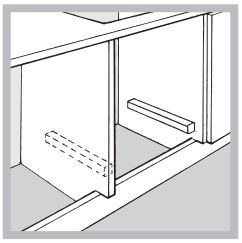


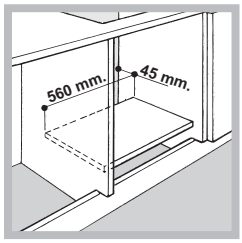
Ззадудля

! Використовуйте кріплення, які надаються в “комплектіпоставки”

• У випадку, якщо під плитою не встановлена вбудованадуховка, то для утримання тепла необхідно встановитидерев’яну панель, як утеплювач. Вона повинна бутирозміщена на відстані не менше 20 мм від нижньоїчастини плити.

Вентиляція
Для забезпечення достатньої вентиляції, необхідно знятизадню панель шафи. Бажано встановити духовку такимчином, щоб вона спиралася на дві підставки з дерева, абона абсолютно плоску поверхню з розмірами не менше 45х 560 мм(дивіться малюнки).





! Варильну поверхню можна встановлювати лише понад вбудованими духовками, оснащеними охолоджувальним вентилюванням.

Електричне підключення

Плита обладнана триполюсним кабелем живленняпризначеним для роботи зі змінним струмом при напрузіі частоті зазначених на табличці (вона розташована нанижній частині приладу). Заземлюючий дріт в кабелі маєзелений і жовтий колір. Якщо разом з плитою має бутивстановлена електрична вбудована духовка, то їхелектричні підключення повинні бути встановленіокремо, як для електробезпеки так і для більш зручноговилучення духовки.

Підключення кабелю живлення до мережі
Встановити стандартизований штепсель відповідно донавантаження, вказаного на табличці.Багатополюсний вимикач з мінімальною відстанню 3 ммміж контактами, відповідно до електричногонавантаження і місцевими стандартами,має бути розміщений між плитою і мережею в разіпрямого підключення до електричної мережі.Вимикач повинен бути придатним для підключення домережі і повинен відповідати діючим правиламелектробезпеки (провід заземлення не повиненпереривatися вимикачем). Кабель живлення не повинніконтактувати з поверхнею, яка має температуру вище50°C.

! Монтажник повинен переконатися у правильностіелектричних з’єднань, які були під’єднані і що вонивідповідають правилам техніки безпеки.

Перед підключенням до джерела живлення,переконайтеся у тому, що:

• Плита заземлена і відповідає діючим нормам;

• Розетка повинна бути розрахована на максимальноспоживану потужність плити, яка вказана в таблиці;

• Напруга відповідає діапазону значень, зазначеного втаблиці;

• Розетка повинна бути сумісна з вилкою плити. Якщорозетка несумісна з вилкою, запитайте фахівців зтехнічної підтримки, щоб замінити її. Не використовуйтеподовжувачі та трійники.

! Кабель живлення і розетки повинні бути легко доступні,після встановлення плити.

! Кабель не повинен бути зігнутим або затиснутим.

! Кабель повинен регулярно перевірятися і підлягатизаміні тільки уповноваженими техніками (дивитьсяПідтримку).

! У випадку недотримання вище вказаних заходівбезпеки, виробник не несе ніякої відповідальності.

Підключення газу

Плита повинна бути підключена до основного місцяпостачання газу або газового балона у відповідності зчинним національним законодавством. Передвиконанням з'єднання, переконайтеся, що плита сумісна згазом, який Ви хочете використовувати. Якщо це не так,дотримуйтесь інструкцій, зазначених у пункті "Адаптаціядо різних типів газу". При використанні зрідженого газу збалона, необхідно встановити регулятор тиску, якийвідповідає чинному національному законодавству.

! Переконайтеся, що тиск газу відповідає значенням,зазначеним у таблиці 1 ("пальники і насадки"). Цедозволить забезпечити надійну роботу і довговічністьВашої плити при збереженні ефективного споживанняенергії.

Зв'язок з твердими трубами (мідь чи сталь)

! Підключення до газової системи повинні здійснюватисятаким чином, щоб не призвести до будь-яких деформаційна плиті.

Існує регульовані труби L-форми на рампі живленняплити, які фіксуються прокладками, для того щобзапобігти витік газу. Прокладки необхідно замінити післяповороту труби (за умови фіксації з плитою). Вхід подачігазу на плиту здійснюється через циліндричну різьбову1/2 вхідну частину охоплюваного з'єднання.

Підключення гнучкої безшовної труби з нержавіючоїсталі з різьбовим кріпленням

Вхід подачі газу на плиту здійснюється черезциліндричну різьбову 1/2 вхідну частину охоплюваногоз'єднання. Ці труби мають бути з'єднані так, щоб їхдовжина в розгорнутому стані не перевищувала 2000 мм.Як тільки зв'язок був проведений, переконайтеся, щометалічна труба не стискається і не контактує зрухомими частинами.

! Використовуйте тільки ті труби та прокладки, яківідповідають чинним національним нормам.

Перевірка герметичності з'єднання

! Коли процес установки завершиться, перевіртефіксацію труб за допомогою мильної рідини. Ніколи невикористовуйте горючі речовини.

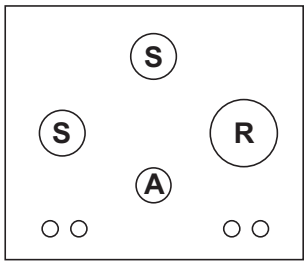
Таблиця	
Електричні з'єднання	(дивіться таблицю)
	Дана плита відповідає наступним директивам Європейського економічного співтовариства: - 2006/95/ЄЕС від 12/12/06 (Низька Напруга) інаступні поправки - 2004/108/ЄЕС від15/12/04 (Електромагнітна Сумісність) та наступніпоправки - 93/68/ЄЕС від 22/07/93 та наступні поправки. - 90/336/ЄЕС від 29/06/90 (Газ) і наступні зміни та доповнення. - 2012/19/ЄС і наступні зміни та доповнення.

Характеристики пальників і форсунок

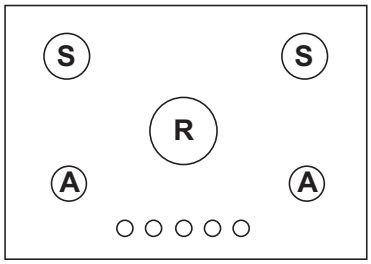
Таблиця 1

Пальник	Діаметр (мм)	Теплова потужність кВт (тепл.згор.*)		Природний газ (G20 / 20 mbar		Регулювання первинного повітря
		Номін.	Доп.	Насадка 1/100 (мм)	Потік* (л/год.) (G20)	(мм)
Швидкий (R)	157	3.00	1.00	125	286	4,7
Напівшвидкий (S)	132	1.90	0.80	100	157	2,6
Допоміжний (A)	110	1.00	0.50	72	95	2
Встановлення тиску	Номінальний (мбар) Мінімальний (мбар) Максимальний (мбар)			20 17 25		

* При 15°C і 1013,25 мбар-сухий газ
Природний газ P.C.S. = 37.78 MJ/m^3



PK 644 D GH X/HA
PKQ 644 D GH /HA
PK 644 D GH E X /HA



PK 755 D GH X/HA
PKQ 755 D GH /HA
PK 755D GH E X /HA

Ввімкнення і використання

! Положення відповідних газових пальників показано на кожній ручціуправління.

Газові пальники
Кожен пальник може бути встановлений на один знаступних параметрів за допомогою відповідної ручкиуправління:

- Виключений
- Максимальний
- Мінімальний

Щоб запалити один з пальників, підведіть запаленийсірник або запальничку близько до пальника і, в той жечас, натисніть і прокрутіть відповідну ручку протигодинниковоїстрілки до максимального значення.Так як пальник забезпечений захисним пристроєм, ручкаповинна бути натиснута протягом приблизно 2-3 секунд,щоб дозволити автоматичному пристрою підтриматиполум'я до запалення пальника.
На деяких моделях функція кнопка підпалення суміщена з ручкою регулювання. Якщо у Вас така варильна поверхня то ви можете бачити підпалювач, але не кнопку.
Для того щоб запалити конфорку натисніть відповідну ручку та поверніть її проти годинникової стрілки до положення "Велике", продовжуйте тримати ручку натиснутою, доки полум'я не займеться.

! Якщо полум'я випадково гасне, вимкніть ручкууправління і почекайте 1 хвилину, перш ніж намагатисязапалити знову.

Щоб вимкнути пальник, поверніть ручку загодинниковою стрілкою до упору (при досягненні "●" позиції).

Практичні поради по експлуатації пальника

Для забезпечення ефективної роботи пальників:

- Використовуйте відповідний посуд для кожногопальника (дивіться таблицю), так щоб полум'я невиходило за межі нижньої частини посуду.
- Завжди використовуйте посуд з плоским дном ікришкою.
- Коли вміст каструлі досягає точки кипіння, повернітьручку до мінімуму.

Bruciatore	Ø Diametro recipienti (cm)
Rapido (R)	24 - 26
Semi Rapido (S)	16 - 20
Ausiliario (A)	10 - 14

Для визначення типу конфорки дивіться схеми, наведені впараграфі "Характеристики конфорок і форсунок".

Запобіжні заходи та поради

! Ця плита була розроблена і виготовлена відповідно доміжнародних стандартів безпеки. З метою Вашої безпекиповинні бути ретельно прочитані наступні попередження.

Загальні вимоги до безпеки

- **Дана вбудована плита відноситься до класу 3.**
- **Газові плити вимагають регулярного повітрообмінудля підтримки її ефективної роботи. При установціплити, дотримуйтесь інструкцій у пункті"встановлення" плити.**
- **Ці інструкції дійсні тільки для країн, символи якихвказані в таблиці з серійним номером.**
- Це обладнання розроблене для побутового використання в домашніх умовах і не призначене для застосування на підприємствах промисловості та торгівлі.
- Не допускається установка приладу поза приміщенням, навіть під укриттям. Надзвичайно небезпечно піддавати пристрій дії дощу і вітру.
- Не торкайтеся до плити з оголеними ногами або змокрими або вологими руками і ногами.
- **Прилад повинен використовуватися тільки повнолітніми особами, для приготування їжі відповідно до інструкцій, наведених в дійсному посібнику. Будь-яке інше використання пристрою (напр. для обігрівання кімнати) є невідповідним та небезпечним. Виробник не несе відповідальності за будь-яке пошкодження, викликане невідповідним та неправильним використанням пристрою.**
- Прилад повинен використовуватися тільки дорослими,для приготування їжі відповідно до інструкцій у цьомупосібнику.
- Переконайтеся, що кабелі живлення інших електричнихприладів, не вступають в контакт з гарячою частиноюплити.
- Отвори, що використовуються для вентиляції івідведення тепла ніколи не повинні бути закриті.
- Завжди переконуйтесь у тому, що ручки перебувають у "●"/"○" положенні, коли плита не використовується.
- При відключенні плити завжди витягуйте вилку зрозетки, але не тягніть за кабель.
- Ніколи не проводьте очистку або технічнеобслуговування, поки Ви не витягнули вилку з розетки.
- У випадку несправності, ні за яких обставин ненамагайтеся ремонтувати прилад самостійно. Ремонтздійснений недосвідченими особами може призвести дотравми або більшої несправності приладу. Контактисервісного центру (дивіться Підтримка).
- Завжди переконуйтесь, що ручки каструль повернуті доцентру плити, щоб уникнути випадкових опіків.
- Не закривайте скляну кришку (якщо є в наявності),коли газові пальники або електричні плити все ще гарячі.
- Не залишайте електричні плити увімкненими безпосуду, покладеного на них.
- Не використовуйте нестійкий або деформований посуд.
- Люди з обмеженими фізичними і розумовимиздібностями (включаючи дітей) та недосвідчені особи, тахто не знайомий з правилами користування плитою неповинні

нею користуватися. Ці особи повинні,принаймні, бути під контролем тих, хто бере на себевідповідальність за їх безпеку або отримати попередніінструкції, що стосуються роботи цієї плити.
- Не дозволяйте дітям гратися з плитою.
- **Важлива інформація про безпеку на ринкуВеликобританії: Зверніть увагу, що цей прилад необладнаний пристроєм контролю полум'я. Він непризначений для установки або використання квартирах з високими стелями або багатокімнатнихбудинків. Якщо у вас є сумніви звертайтеся дозареєстрованого інженеру CORGI для консультацій.**

Утилізація
- При утилізації пакувальних матеріалів: дотримуйтесьмісцевих норматив, для їх повторного використання.
- Європейська Директива 2012/19/ЕС з утилізаціїелектричного та електронного обладнання (WEEE)вимагає, щоб старі електропобутові прилади викидалиразом із звичайним міським сміттям. Старі приладимають бути зібрані окремо для оптимізації їх утилізаціїта переробки їх матеріалів і зменшення впливу наздоров'я людини і навколишнє середовище. Символзакресленого "сміттєвого контейнера" на приладі нагадуєВам про Ваші зобов'язання, щодо його окремноїутилізації. Споживачі повинні звернутися до місцевихорганів або продавця для отримання інформації проправильну утилізацію свого старого приладу.

Обслуговування та догляд

Відключення електроживлення
Відключіть плиту від мережі електроживлення передпроведенням будь-яких робіт з нею.

Очищення пристрою
! Не використовуйте абразивні або агресивні миючізасоби, таких як засоби для виведення плям,антикорозійні засоби, пральні порошки та абразивнігубки: вони можуть подряпати поверхню виробу.

! Ніколи не використовуйте для очистки прилади звисоким тиском та не робіть очистку з використаннямпари.

- Як правило, достатньо, вимити плиту вологою губкою іпротерти її кухонною ганчіркою.

- Знімні частини пальників необхідно часто мити теплоюводою з милом і видаляти будь-які спалені речовини.

- Для плит які автоматично запалюються, зовнішнічастини електронних пристроїв освітлення необхідночасто очищати і перевіряти на наявність забруднень уотворах для газу.

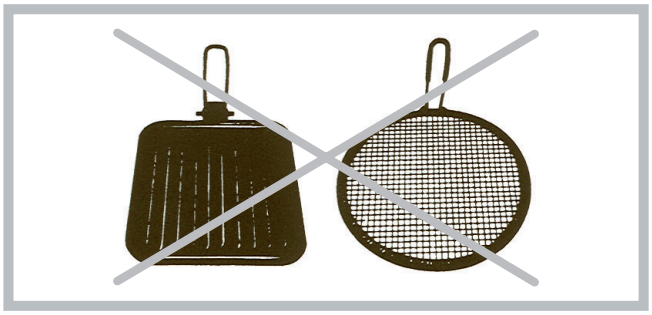
- Перед початком приготування їжі, поверхня плити повинна бути очищена за допомогою вологою тканиною, щоб видалити пил або раніше приготовленої їжі. Поверхня плити повинна регулярно очищатися з розчином теплої води і м'якого миючого засобу.

Періодично вам потрібно використовувати спеціальні засоби для чищення склокерамічних варильних панелей. Спочатку зніміть плиту всі залишки їжі та жиру зі скребком для очищення, наприклад CERA (не входить в комплект).
Очищайте варильну панель, коли це тепло, використовуйте чистячий засіб підходить (наприклад, лінія Solutions доступні у всіх сервісних центрах) і паперовим рушником, протріть вологою ганчіркою і сухий. Алюмінієва фольга, пластикова або синтетичних матеріальні об'єкти, які випадково зріджений, а також цукор або продукти з високим вмістом цукру повинні бути негайно вилучені з робочої зони ще гарячий за допомогою скребка.

Очищайте варильну панель, коли це тепло, використовуйте чистячий засіб підходить (наприклад, лінія Рішення доступні у всіх сервісних центрах) і паперовим рушником, протріть вологою ганчіркою і сухий. Алюмінієва фольга, пластикова або синтетичних матеріальні об'єкти, які випадково зріджений, а також цукор або продукти з високим вмістом цукру повинні бути негайно вилучені з робочої зони ще гарячий за допомогою скребка.

Догляд продукт утворює поверхневий прозорий шар брудовідштовхуючими. Це також захищає поверхню від пошкоджень, викликаних продукти з високим вмістом цукру. Ніколи не використовуйте абразивні губки або продуктів, в тому числі хімічно агресивних чистячих засобів, таких як печі спреї або плямовивідник.

- На нержавіючій сталі можуть залишитись розводи віджорсткої води, яку залишили на поверхні протягомтривалого часу, або від агресивних миючих засобів, щомістять фосфор. Після очищення і ретельної сушкивидаліть краплі води, які ще залишились.



! Не використовувати на газових пальниках розтиначі, тостери або решітки для готування м'яса на грилі з неіржавіючої сталі.

UA

Обслуговування газового крану

СЗ часом, кран може застрягти або важко повертатися. Якщо це станеться, кран необхідно замінити.

! Ця процедура повинна виконуватися кваліфікованим фахівцем, рекомендованим самимвиробником.

Усунення несправностей

Може трапитися так, що прилад не працює належним чином або взагалі не працює. Перш ніж звертатися до сервісногоцентру за допомогою, перевірте все, що Ви можете. По-перше, переконайтеся, що немає ніяких перерв у газі таперевірте електротехнічне обладнання, і, зокрема, чи відкриті газові клапани у мережі.

Пальник не горить або навіть немає полум'я навколо пальника.

Перевірте:
- Чи не забиті газові отвори на пальнику.
- Sono montate correttamente tutte le parti mobili che compongono il bruciatore.
- Ci sono correnti d'aria nelle vicinanze del piano.

Полум'я гасне в моделях з запобіжним пристроєм.

Переконайтеся в тому, що:
- Ви натиснули ручку до кінця.
- Ви тримаєте ручку натиснутою досить довго, щоб активувати пристрій безпеки.
- Газові отвори не заблоковані в області розташування запобіжного пристрою.

Пальник не горить, коли встановлений мінімум.

Переконайтеся в тому, що:
- Газові отвори, не заблоковані.
- Чи є протяги поблизу плити.
- мінімальна установка була налаштована належним чином.

Посуд нестійкий.

Переконайтеся в тому, що:
- Дно посуду абсолютно плоске.
- Посуд знаходиться в правильному положенні в центрі пальника.
- Решітка для підтримки посуду знаходиться в правильному положенні.